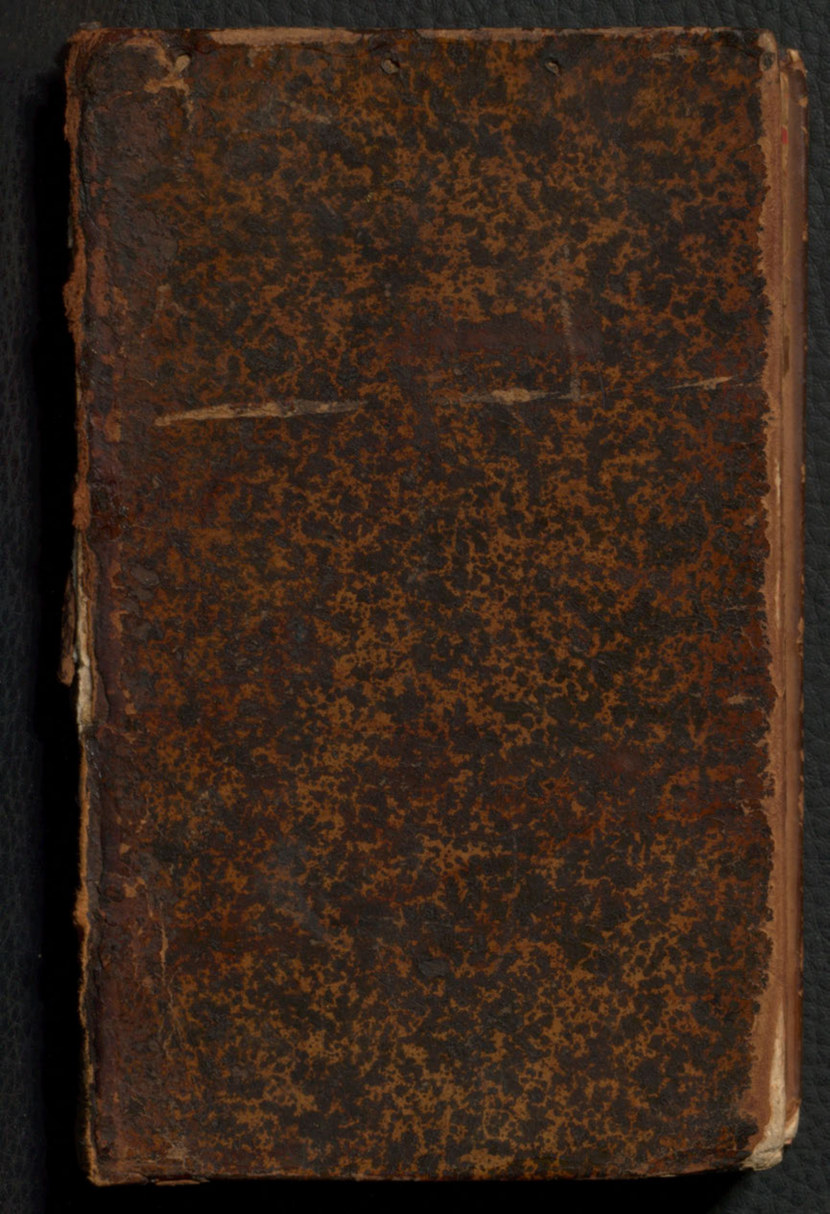
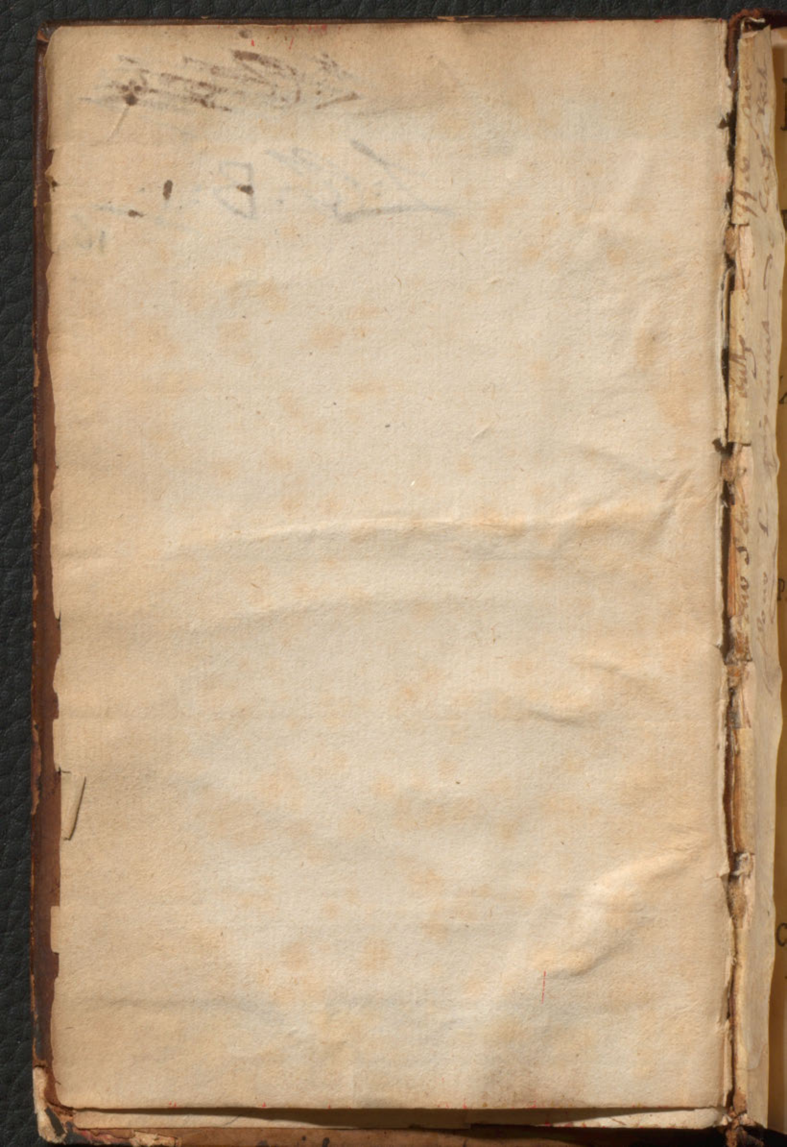






HISTOIRE NATURELLE

es Peuples, des Animaux, des
rbres & Plantes de l'Amerique
Septentrionale, & de ses
divers Climats.

*vec une Description exacte de la
Pesche des Moluës, tant sur le
Grand-Banc qu'à la Coste; & de
tout ce qui s'y pratique de plus
particulier, &c.*

Monsieur DENYS, Gouverneur
Lieutenant General pour le Roy, &
roprietaire de toutes les Terres &
sles qui sont depuis le Cap de Camp-
aux, jusques au Cap des Roziers.

Tome Second.



A PARIS,

z CLAUDE BARBIN, au Palais,
r le Perron de la sainte Chapelle.

M. DC. LXXII.

Avec Privilege du Roy.

HISTOIRE NATURELLE DE L'AMERIQUE Septentrionale.

Chapitre Premier.

Qui traitte de la difference & du rapport qu'il y a entre les climats de la nouvelle France & de l'ancienne, avec les raisons pourquoy ces pays là peuvent produire tout ce qui croît en France.

APRES avoir fait voir l'étenduë de la coste de la nouvelle France, depuis la nou-

velle Angleterre juſqu'à l'entrée de la grande riviere de ſaint Laurent, & marqué le tout de port en port, de havre en havre, & de riviere en riviere; ce qui eſt contenu en chaque endroit, des eſpeces, des arbres, leurs grandeurs & groſſeurs, la qualité & bonté de la terre. Il eſt maintenant à propos de montrer qu'elle eſt capable de porter tout ce que la France peut produire, puis qu'elle eſt ſituée ſous les meſmes climats.

La riviere de Pantagoüet eſt ſituée par les quarante-trois degrez & demy de latitude, l'autre bout joignant la grande riviere de ſaint Laurent, & par les quarante-neuf degrez auſſi de latitude. Toute cette éten-

duë de la nouvelle France ne contient donc que cinq degrez en toute ſa longueur de coſte, qui eſt environ de deux cens cinquante lieuës. Et Bayonne qui eſt le bout des coſtes de France du coſté du Midy eſt par les quarante-trois degrez quarante-cinq minutes ; & Calais qui eſt le coſté du Nord eſt par les cinquante-un degrez; partant les coſtes de France doivent eſtre bien plus froides que celles de la nouvelle France puis qu'elles ſont deux degrez un quart plus Sud du coſté du Midy, & le cap Breton eſt par les quarante-cinq & deux tiers, qui fait la grande entrée de la grande baye de ſaint Laurent, entre luy & le cap de Rayes : Depuis ledit cap Breton juſques à l'en-

trée de la grande riviere, il ne ſe trouve que deux degrez cinquante minutes de difference plus Sud que la France : Puis que la riviere de Nantes qui eſt par les quarante-ſept degrez vingt-quatre minuttes, & Calais qui eſt l'autre bout du coſté du Nord eſt par les cinquante-un degrez qui ont de differences trois degrez trente-ſix minuttes ; ainſi toutes l'eſtenduë des terres qui ſont depuis Nantes juſques à Calais, doivent donc eſtre auſſi froides, & plus que celles qui ſont depuis le cap Breton juſques à la grande riviere de ſaint Laurent, & meſme tout le reſte du païs, puis que le Soleil qui eſt le maiſtre de tous les Aſtres, & de qui ils dépendent tous, doit faire le meſ-

me effet en un lieu qu'il fait en l'autre pour la chaleur. Mais il y a des accidens qui détournent les effets de ſa puiſſance, comme il ſe void que ſous un meſme climat il ſe trouve des terres qui ſont bien meilleures les unes que les autres ; un endroit n'aura que des roches, un autre ne produira que des brandes, en un autre endroit il n'y aura que des montagnes, dans les vallons il n'y aura que des mareſcages & prairies, entre tout cela il ſe trouve de bonnes terres qui ſont propres aux bleds, aux fruits & à toutes autres bonnes plantes : ce n'eſt donc pas la faute du Soleil ſi toutes les terres qui ſe rencontrent ſous un meſme degré de chaleur n'ont pas un meſme effet. La nouvelle Fran-

ce en eſt de meſme, il s'y trouve des montagnes, des rochers, des mareſcages, des prairies, des brandes, & de bonnes terres qui peuvent tout produire auſſi bien qu'en France. Il s'y trouve encore un autre accident par le froid que l'on dit y eſtre plus grand qu'en France & plus de neges, il eſt vray, pourveu que ce ſoit ſans changer de climat; car ſi je changeois d'un climat à l'autre tout mon raiſonnement ne vaudroit rien, je demeure donc en la meſme étenduë que j'ay fixée cy-deſſus.

Premierement je vais donner ma raiſon du froid & des neges de la nouvelle France, & je dis que la quantité des neges qui s'y trouve vient de ce que toute la terre eſt couverte de

bois, & que les neges qui tombent en ces quartiers-là, qui commencent comme en France, quelque fois à la fin de Septembre ou à la my-Octobre selon que les années se comportent, toutes ces neges-là ne demeurent point d'abord sur la terre, parce qu'elle a encore de la chaleur qui les fait fondre, d'autresfois il se trouve des années pluvieuses, ce qui provient de la temperature de l'air qui d'ordinaire est par delà comme en France, dont j'ay fait plusieurs fois des remarques par le rapport de ceux qui viennent de France, à qui je demandois l'état de l'hyver, tant en son commencement, son milieu qu'à sa fin, à quoy je trouvois le mesme rapport à peu prés. Toutes les

neges qui tombent par delà vers la Touſſains ne fondent plus à cauſe des bois qui les conſervent & que la terre a perdu ſa chaleur, & le Soleil n'a plus aſſez de force pour les fondre a travers des bois, ainſi tout ce qui en tombe depuis ce temps-là s'amaſſent l'une ſur l'autre, ce qui fait qu'on dit qu'il y a ſix mois de neges : cette longueur de neges vient auſſi, de ce qu'au Printemps la force du Soleil n'a pas aſſez de chaleur pour les faire fondre dans les bois qui ont repris leur verdure avant ſa force, & l'empeſche de les faire ſi-toſt fondre. J'ay remarqué que la nege dans les bois ne fond jamais par la force du Soleil, mais par la chaleur de la terre qui s'échauffe

ſi-toſt que le Printemps arrive, & fait que les neges fondent plûtoſt par le deſſous que par le deſſus. Ce n'eſt pas une mauvaiſe marque de la bonté de la terre; de plus je dis que dans les endroits deffrichez les neges ſont fonduës cinq à ſix ſemaines plûtoſt que dans les bois, quoy que les bois qui en ſont proches leur communiquent encore beaucoup de leurs froidures, cela ſe void aſſez communément en France, où toutes les terres qui ſont proches des bois ſont beaucoup plus ſujettes aux gelées que celles qui ſont éloignées, cela ce peut encore mieux prouver par Kebec qui a deux mois d'Hyver moins qu'il n'avoit avant que les terres y fuſſent défricheés, ce qui

m'a esté assuré par plusieurs anciens habitans de Kebec : si une fois les bois sont plus éloignez de leurs terres il n'auront pas plus d'Hyver qu'à Paris, par consequent l'on n'a plus de raison de décrier ce païs-là, pour les grands froids & les grandes neges, par les raisons que j'en rapporte qui sont assez claires pour faire comprendre que la nouvelle France peut tout produire aussi bien que l'ancienne, mais il faudroit du monde pour travailler au défrichement, il y en a tant en France qui à peine trouve le moyen d'y subsister, & si ce n'estoit la Providence de Dieu qui donne à la France une si grande abondance de bleds, de vin, de fruits & de legumes il en mourroit de faim

un grand nombre, comme l'on a veu en l'année 1661. en la plus grande partie des Provinces de France, & s'il arrivoit encore une pareille disette, tel qui a dequoy subsister se trouveroit pour lors bien heureux d'estre en la nouvelle France, où avec un peu de travail on ne sçauroit mourir de faim; vaudroit-il pas beaucoup mieux que tant de pauvres gens allassent en ces quartiers-là travailler & défricher des terres & s'y rendre heureux? Il ne leur faut que deux années de travail pour avoir du bled, des pois, des féves & toutes sortes de legumes pour y vivre, plûtost que languir icy; car outre qu'ils y souffrent ils font pâtir les autres, ils ne payent aucune taille au

Roy & empeſchent ceux qui ont quelque peu de choſe de ſe mettre à leur aiſe, leſquels paieroient leurs tailles plus aiſément.

Ceux qui aiment beaucoup mieux boire que manger, me diront que là l'on ne receuille point de vin; l'on n'y prend point les pigeons à la rape, & ne conſiderent pas, qu'aux lieux où le vin ne croiſt point, c'eſt où l'on boit le meilleur; un autre qui aimera les fruits me dira qu'il n'y en a point; ainſi un chacun me demandera les choſes ſuivant ſon inclination, à quoy je leur répond que tout ce que l'on peut receuillir en France, vient en ces païs-là : à meſme temps l'on me demande pourquoy n'en avez vous donc pas? & n'y en ayant pas

presentement aussi-tost l'on condamne le païs. Il y en a de qui ces demandes ne me surprennent pas, mais aussi j'en void qui se picquent d'esprit & qui croyent sçavoir tout; mais ils ont peu de jugement, puis qu'ils voudroient que tout fust par delà comme à present en France, sans considerer que c'est un nouveau païs qui n'est point encore habité, que c'est le necessaire à quoy il faut travailler comme le bled duquel l'on ne se peut passer & des legumes, qui est le principal de la vie, & ayant cela on peut avoir de la biere, & tout cela se peut avoir dans deux années ou trois tout au plus, le reste se peut avoir avec le temps, ainsi que l'on a fait en France dans les commencemens

qu'elle s'eſt habitée; ce n'eſtoit que bois auſſi bien qu'en ces païs-là. Nos anceſtres n'ont pas commencé par la vigne, par les fruits, & par toutes autres choſes qui flattent nos gouſts, tout cela s'eſt fait petit à petit; & ſi depuis que l'on y travaille l'on n'a pas tout ce que l'on ſouhaite, tous les jours on cherche ce qu'il y a de friand dans les païs étrangers, pour en avoir l'on fait venir du plan de Vigne de tous les côtez où il ſe cueille de bon vin: pour les fruits & legumes de meſmes. Il y a trente à quarante ans qu'à Paris l'on ne faiſoit quaſi des Jardins que pour des choux, de la porée & quelques autres legumes, & à preſent il s'y trouve de tres-beaux fruits, encore

encore la pluſpart ne vient que par artifice & à force d'argent, & ſi avec tout cela ils n'ont que l'éclat, le gouſt n'y eſt point comme à ceux qui croiſſent au païs d'où on les tire : Pourquoy, c'eſt que l'on les change de climat, & n'ont pas la force du Soleil comme en leur païs natal. N'avons nous pas édifié en France les Cannes de ſuccre à Hieres, auſſi bien que les Oranges de Portugal, dont l'origine eſtoit venuë de la Chine, & les fleurs de Caſſie & de tubereuſe n'y ont pas eſté apportées d'Eſpagne & autres climats encore plus chaud, auſſi bien que le jaſſemin & la tulipe qui ſe ſont tellement naturaliſez & par leur gouſt & par leur odeur, que ce qui nous eſtoit autrefois ſi rare

ſur tout à Paris nous y eſt devenu tres-commun. Ne condamnez dont plus la nouvelle France d'ingratitude, & commencez par le bon ſens, qu'il s'en peut faire un bon païs, & auſſi fertile que la France en toutes choſes.

Encores que j'aye dit que le bon vin ſe boit aux lieux où il ne croît point; n'en tirez pas pour cela une conſequence pour priver le païs de pouvoir produire cette douce liqueur, & d'auſſi agreable que celle qui ſe boit en France; ſi l'on n'y a point encore planté de vignes, c'eſt parce que le neceſſaire va toûjours le premier, qui ne requiert point tant de temps pour en joüir que le vin, pour lequel il faut des ſix & ſept années a-

vant qu'une vigne puiſſe eſtre en rapport, ce qu'elle porte auparavant cela étant peu de choſe; car un, deux, trois, ou quatre muids que l'on en peut tirer pour l'arpent ne ſont pas conſiderables; cela fait bien voir, qu'il eſt bien plus neceſſaire de ſemer du bled que de planter la vigne; outre que le vin n'eſt pas ſi mal-aiſé à tranſporter que le bled, & qu'on ſe peut plus aiſément paſſer de vin que de pain.

Voyons à preſent ſi la vigne y peut venir en toute maturité. Premierement il eſt certain que le païs produit la vigne naturellement, qu'elle porte raiſin qui meurit à ſa perfection, le grain auſſi gros que peut eſtre le muſcat; pour ſon ſuc il n'eſt pas ſi

agreable estant sauvage, & la peau en est un peu plus dure; mais si elle estoit transplantée & cultivée comme l'on fait en France, je ne doute point que le vin n'en fust aussi bon. Mais laissons cela, & voyons si le plan de France porté de par delà y porteroit d'aussi bon vin qu'il fait icy. Il ne faut point parler du creû de Nantes ny du cidre de Normandie, l'on croira assez que cela y peut venir; mais parlons du creû d'autour de Paris, Bourgogne & Champagne, si l'on est une fois convaincu que cela se peut, l'on n'aura plus tant de peine à croire tout le reste.

Je vous ay déja fait le rapport des climats de tous ces quartiers-là, de la cause du froid &

de la longueur des neges : il n'eſt pas beſoin de le repeter pour vous faire croire que le païs étant découvert, tous ces accidens de froid & de neges ny ſeront plus ; cela eſtant qui eſt-ce qui empeſchera que la vigne que je nomme cy-deſſus ne puiſſe auſſi bien venir par delà qu'icy : l'on y trouve de pareille terre, des montagnes expoſées au midy & à l'abry du mauvais vent, les coſteaux propres pour y planter de la vigne : pour les façons elles s'y peuvent obſerver comme en ces quartiers de la France, & qui s'y pratiquent autrement que non pas aux lieux chauds, ce qui eſt une des principalles raiſons pour leſquelles les vins viennent aux païs froids meilleurs que dans les païs

chauds, du moins plus delicats & plus agreables à boire; tels ſont les vins de Champagne beaucoup plus delicats que ceux de Provence, quoy qu'ils croiſſent en un climat beaucoup plus froid. Quant à la culture l'on déchauſſe la vigne en Hyver dans les pays chauds pour la faire hyverner, & aux froids on la chauſſe, c'eſt à dire que l'on enterre les brins de ſermens pour les conſerver du froid; car eſtant enterrez & couverts le brin de ſerment ne gele point, & au commencement du Printemps on la déterre, & elle a encore aſſez de temps pour s'hyverner, aprés quoy on la taille, & on la met en paiſſeaux ou eſchallas pour parvenir à ſa production. Voila la methode dont on ſe ſert en Champagne.

Pour la Bourgogne, je ne ſçay pas ſi on y pratique la meſme choſe qu'en Champagne ; peut-eſtre qu'il n'y a pas tant de neges & qu'ils ont plus de pluye ; ſi cela eſt il faut qu'ils ayent une autre maniere d'accommoder leurs vignes, ce qui ſera bien aiſé de ſçavoir, pour faire le meſme. A Paris l'on s'y gouverne comme au reſte de la France, à la reſerve de la taille, qui a quelque peu de difference. Pour concluſion, ce qui fait le bon vin c'eſt le bon climat, le Soleil, le terroir & le bon gouvernement dont il faut ſçavoir la pratique ſelon les lieux où elle ſe plante ; mais le terroir avec le Soleil y eſt le principal, car l'on voit des endroits où le vin eſt bien meilleur qu'en un

autre, quoy que la distance d'un lieu à l'autre ne soit pas considerable.

Pour le contenu des autres terres qui sont depuis le cap Breton qui est par les quarante cinq degrez deux tiers jusques à la riviere de Pantagoüet, qui est par quarante trois degrez & demy, ce qui fait environ cent cinquante lieuës de costes, dont les climats sont bien plus chauds que ceux dont je viens de parler, qui sont à peu prés comme ceux de Nantes à Bayonne. Nantes est par les quarante-sept degrez vingt-quatre minutes, & Bayonne par les quarante-trois degrez quarante-cinq minuttes; c'est peu de difference. Je conclud donc que tout ce qui peut venir en France en cette étenduë de

terre,

terre, peut venir en celle de la nouvelle France, par les raiſons que j'ay alleguées cy-deſſus, les accidens levez ainſi que j'ay dit; pour ce qui eſt du ſel, il s'y peut faire auſſi beau & auſſi bon qu'en Broüage; je le ſçay par experience, l'épreuve en a eſté faite, j'ay veu du ſel qui a eſté fait en des mareſts faits exprés qui furent rompus ſi-toſt aprés; l'on s'eſt contenté de ſçavoir qu'il s'y pouvoit faire: je connois un peu le bon ſel & la qualité qu'il doit avoir pour eſtre bon, c'eſt encore une preuve de ce que je dis, que ce qui ſe produit en un païs ſe peut produire en l'autre eſtant tous deux ſous un meſme climat, quelque diſtance qu'il y ait de l'un à l'autre. Il me ſemble que tout ce

que je viens de dire eſt plus que ſuffiſant pour deſabuſer ceux qui ont conceu une ſi mauvaiſe opi-nion de la nouvelle France. Ce n'eſt pas pour obliger perſonne de ceux qui ſont en un bon païs à le quitter, y ayant dequoy ſub-ſiſter, mais tant de pauvres mal-heureux qui ont la ſanté qui pourroient bien travailler, ne ſeroient-ils pas plus heureux en ces païs-là, qu'icy à demander leur vie.

CHAPITRE II.

Le recit des profits qu'on retire & qu'on peut retirer du pays pour la pesche des Moluës vertes ou blanches ainsi qu'elles se mangent à Paris; la maniere de la pescher, habiller & saller.

APrés avoir fait voir que ce païs-là se peut habiter & produire comme celuy-cy pour sa subsistance; il vous faut faire connoistre ce qu'il a de plus que la France, les profits que l'on peut tirer, & que l'on tire de chaque chose l'une aprés l'autre. Commençons par la

moluë si connuë en France, & dont le debit se fait par toute l'Europe, & principalement à Paris. Vous sçaurez donc que la moluë verte ou blanche, & la moluë seche ou merluche n'est qu'une mesme espece de poisson, dont la dénomination n'est differente que par les diverses manieres dont elle est accommodée, les differends lieux où la pesche s'en fait en ces païs-là, & leur diverses grandeurs: la plus grande se trouve ordinairement sur le grand Banc, & n'est pas propre à secher, comme la petite qui se pesche à la Coste, & se sale & se seche à terre comme je l'expliqueray cy-aprés.

Toute cette pesche se fait aux costes de la nouvelle France, tout ce qui s'en pesche ailleurs

n'eſt pas conſiderable ; bien que ce poiſſon ſoit une eſpece de manne intariſſable, je ne puis m'empeſcher de m'eſtonner de ce qu'elle ſe vend ſi peu, eu égard à la peine que l'on y a, aux riſques que l'on y court, allant & retournant, qui ſont ſi grands qu'à peine le pourra-on croire. Je taſcheray de vous rapporter icy le plus exactement que je pourray, tout ce qui ſe pratique en la peſche des moluës de l'une & de l'autre ſorte. Ceux qui ſçavent ce que c'eſt s'en mocqueront, mais ceux qui n'en ſont pas informés ſeront peut-eſtre bien-aiſes de l'apprendre, & le nombre en eſt aſſurément plus grand que des autres.

Je commenceray par la moluë verte qui eſt celle que l'on man-

ge à Paris, & qui se pesche sur le grand Banc de Terre-neufve. Le Banc qui s'appelle ainsi est une grande montagne qui est dans la mer & sous l'eau distante de vingt-cinq lieuës ou environ de l'Isle de Terre neufve, d'où la moluë verte prend son nom. Ce Banc a environ cent cinquante lieuës d'un bout à l'autre, & quelques cinquante lieuës en son plus large. Cette montagne qui est en la mer a au dessus d'elle en son plus haut vingt-cinq brasses d'eau, & en d'autres endroits trente, trente cinq, quarante, cinquante, & soixante brasses d'eau. Tout autour elle est coupée quasi tout droit, & en ce tour-là on ne trouve point de fonds à douze & quinze cens brasses de cordages; par

là vous pouvez juger de la hauteur de la montagne qui eſt de roche, tout le haut en eſt plat quoy qu'elle aille en baiſſant, c'eſt où ſe peſche la moluë qui y trouve pour ſa nourriture force coquillages de pluſieurs ſortes & autres poiſſons. Celuy-cy eſt fort glouton, & ſa gourmandiſe s'étend ſur tout, meſme ſur ceux de ſon eſpece, & ſouvent on en peſche qui ne laiſſent pas depuis qu'ils ſont pris à l'hameçon, dans le temps que l'on les tire en haut d'avaler à demy un de leur ſemblable ſi il ſe rencontre à ſon chemin; il ne trouve rien de trop dur, quelques-fois les peſcheurs laiſſent tomber leurs coûteaux; leurs mitaines, ou autres choſes, ſi une moluë le rencontre elle

l'avalle, & bien souvent ils peschent la moluë qui aura avallé ce qui sera tombé & le retrouvent dans son estomac, que les matelots appellent gau. Ce poisson a encore une proprieté, qui est que ce qu'il avale qui ne se peut pas digerer, il le fait revenir de son gau qu'il retourne hors sa gueule, & en fait sortir tout ce qui luy nuit, aprés quoy il le retire en dedans, & ravalle cet estomac. Ceux qui vont ordinairement pour faire cette pesche sont des Normands du havre de Honfleur, de Dieppe, & d'autres petits havres de Normandie, mesme de Boulogne & de Calais, de Bretagne, d'Olonne & de tout le païs d'Aulnis; tout cela fait bien le nombre de deux cens

à deux cens cinquante navires pescheurs tous les ans, & toute leur pesche n'est quasi que pour Paris, du moins les trois quarts : il y a tel navire qui raporte jusques à trente, quarante & cinquante milliers de moluës, & un navire de cent tonneaux, par exemple, n'aura en comptant mesme le Capitaine, que quinze ou dix-huit hommes au plus d'équipage, & il raportera vingt & jusqu'à vingt-cinq milliers de poisson.

Il faut qu'un Capitaine qui part de France pour cette pesche fasse provision de victuailles pour six mois du moins pour tout son équipage qui est de plus ou moins d'hommes selon la grandeur de son vaisseau : aprés cela ils vont prendre leur

ſel en Broüage, Oleron, Ré, ou Bretagne, qui vaut dix, unze, & douze livres le muid, qui eſt de vingt-huit minots de ſel comble & en penne, quaſi tout le reſte de ce que peut porter ſon navire. Cette peſche-là dépence beaucoup de ſel; il faut de plus des lignes groſſes comme des tuyaux de plumes de quatre vingts-braſſes de long, il en faut huit à dix pour chaque homme, & quelquefois juſques à douze; il leur faut beaucoup plus d'ains ou hameçons, car il s'en perd que la moluë emporte, il luy faut encore pour chaque homme douze à quinze plombs de ſix livres peſant chacun, qui s'attachent au bout de la ligne pour la faire aller à fonds, des coûteaux pour ouvrir la moluë,

& d'autres pour l'habiller, qui eſt la fendre juſques à la queuë, comme on la void à Paris, aprés qu'il eſt équipé de la ſorte, il met à la voille & va à la grace de Dieu pour trouver le grand Banc, où eſtant arrivé l'on ploye toutes les voilles & accommode ſon navire pour cette peſche, l'on attache la barre du gouvernail d'un coſté, en ſorte que le navire demeure quaſi comme s'il eſtoit à l'ancre, bien qu'il ne laiſſe pas de deriver lors qu'il y a du vent. Aprés cela les uns jettent d'abord les lignes à la mer pour voir ſi le poiſſon mord, & les autres travaillent à faire un échaffaut le long d'un des coſtez du navire par le dehors, à moins que le beau-temps n'ait permis à l'équipage de le faire

pendant la route ou en appro-
chant du Banc; sur cet échaffaut
l'on met des barils qui sont de-
my muids qui viennent à hau-
teur de la ceinture, chaque pes-
cheur se met dedans le sien, ils
ont aussi un grand tablier de cuir
qui leur va depuis la gorge jus-
ques aux genoux, le bas du ta-
blier se met par dessus le baril
en dehors, pour faire que l'eau
que la ligne apporte avec elle en
tirant la moluë du fonds de
l'eau n'entre en son baril, & le
pescheur ayant sondé le fonds
attache sa ligne au baril dans le-
quel il est, en sorte qu'il s'en
faut environ deux brasses que le
plomb ne touche au fonds, & il
s'en faut aussi une brasse que
le bout de ligne où est l'ha-
meçon, & qui est attachée pro-

che du plomb n'y touche auſſi ; il ne ſe peſche qu'une moluë à la fois, & pour ſçavoir le nombre qu'il s'en peſche, chaque peſcheur a un petit fer pointu proche de luy, & au meſme temps qu'il deffait l'hameçon de la moluë il en couppe la langue & la paſſe en ce fer ; chaque peſcheur a deux lignes, & pendant qu'il en tire une en haut il jette l'autre qui deſcend en bas quand il y a abondance de poiſſon au lieu où eſt le navire.

Un bon peſcheur en peut prendre juſques à trois cens cinquante & quatre cens, mais cela laſſe beaucoup les bras ; la moluë eſt peſante, outre ce qu'elle reſiſte, & puis trente, quarante & ſuivant la profondeur juſques à ſoixante braſſes

de lignes ne sont pas si-tost tirées ; s'ils faisoient tous les jours cela ils n'y pourroient pas durer; il se trouve bien des jours qu'ils n'en trouvent point, d'autresfois ils n'en pescheront que vingt-cinq, trente, quarante, un cent, ou deux cens chacun par jour, tout cela est au hazard ; pour la boite de la moluë c'est l'apast que l'on met à l'hameçon, sur la pointe duquel il pique un morceau de harang, dont la peau a un certain éclat qui reluit en la mer, & lors que la moluë l'apperçoit elle y court : outre cela ils garnissent entierement l'hameçon des tripailles de la moluë gros comme les deux poings ; mais quand ils trouvent dans le Gau ou estomac de la moluë des coquillages ou autres

poiſſons qui ne ſont pas conſommez ils s'en ſervent au lieu de harang.

Il y a tel navire qui ſera aſſez heureux pour faire ſa peſche en un mois ou ſix ſemaines, pendant qu'un autre ſera trois, quatre & cinq mois à l'achever : cela dépend du bon-heur. Tous les navires peſcheurs ne moüillent jamais l'ancre ſur le banc ; le jour ils ont une petite voille quarrée ſur le cul de leurs vaiſſeaux qu'ils appellent tapecul, pour les ſoûtenir au vent & empeſcher la derive ou que le navire n'aille de coſté ; s'il y alloit les lignes s'éloigneroient trop du navire, & ne pourroient pas prendre le fonds où eſt la moluë.

Pour la nuit ils mettent leur

grande voile, & tous ceux qui ſont ſur le banc la mettent toûjours d'un meſme coſté, afin que les vaiſſeaux faſſent leur derive toute ſemblable, & par ce moyen éviter la rencontre les uns des autres, parce qu'autrement ils courroient riſque de ſe perdre, en ce que les vaiſſeaux ſe pourroient aborder avec fracas.

De plus il faut ſçavoir que le grand Banc eſt rarement ſans une brune ou broüillard, & quelquefois ſi épaiſſe que l'on ne void pas d'un bout du navire à l'autre, c'eſt ce qui les oblige à prendre cette precaution pour éviter le naufrage.

Quand les peſcheurs qui ſont ſur ce grand Banc voyent que le Careſme approche, ceux qui ont

ont la moitié ou les deux tiers de leurs pesche s'en vont pour tâcher d'arriver des premiers pour la vente qui est meilleure qu'en un autre temps.

Le Printemps ils partent encore avec moins de charge, car ceux qui arrivent des premiers trouvent encore la vente meilleure, le debit en estant bien asseuré à Paris, c'est ce que l'on y appelle la moluë nouvelle.

Cette diligence leur procure encore un autre avantage, qui est d'entreprendre un second voyage en la mesme année dés qu'ils sont déchargez, & s'ils font bonne rencontre de pesche sur le Banc, ils peuvent estre encore arrivez assez-tost pour la vente du Caresme, mais tous ces avantages-là sont casuels,

heureux celuy qui les rencontre, encore y a-il bien de la peine & du mal à souffrir, en ce que sur le grand Banc il fait plus froid au mois de Juin, qu'il ne fait en France au mois de Septembre.

C'est tout ce qu'il y peut avoir que trois mois d'Esté qui sont quasi toûjours pleins d'une grosse brune assez froide. Cette grande froidure du Printemps provient des glaces qui viennent du costé du Nord tirant vers la Suede & Dannemarc, où la mer glace fort épaisse, & comme la tourmente la fait rompre par morceaux, que la marée emporte au large, & que le vent du Nord qui est commun en ce temps-là les amene vers le grand Banc. Pen-

dant leur voyage la mer qui bat contre &qui monte deſſus ſe glace, ce qui la rend toûjours plus épaiſſe, & lors que le deſſus eſt plus chargé que le deſſous, elle tourne le haut en bas, ainſi elle va toûjours profitant, il s'en voit quelques-fois de plus hautes que les tours Noſtre-Dame de Paris, quand le Soleil donne deſſus on les void de dix-huit à vingt-lieuës; ſi un navire les rencontre & qu'il ſoit au deſſous du vent il les ſent bien d'auſſi loin par le moyen du froid qu'elles rendent & du vent qu'il porte.

Lors que l'on va ſur le grand Banc ou en la nouvelle France au mois de May, Juin & Juillet, il faut faire bon quart toutes les nuits; un navire qui rencontre-

roit une glace se briseroit en pieces comme s'il donnoit contre une roche, & point de salvation en ces rencontres : à cinquante ou soixante lieuës en mer au deça du Banc quelques fois plus proche du Banc, quelques-fois dessus, quelques-fois par delà, elles vont selon les vents qui regnent, il s'en trouve quelquefois un si grand nombre en suite les unes des autres estant conduites tout d'un mesme vent, qu'il s'est trouvé des navires allant à terre pour le poisson sec qui en ont rencontré de cent cinquante lieuës de longueur encore plus, qui les ont cottoyées un jour ou deux avec la nuit, bon frais portant toutes voiles sans en trouver le bout, ils vont comme cela tout le long

pour trouver quelques ouvertures à paſſer leurs navires: s'ils en rencontrent ils y paſſent comme par un détroit, autrement il leur faut aller juſques au bout pour y paſſer, car les glaces barrent le chemin.

Ces glaces-là ne fondent point que lors qu'elles attrappent les eaux chaudes vers le Midy, ou bien qu'elles ſoient pouſſées par le vent du coſté de la terre, il en échouë juſques à vingt-cinq & trente braſſes d'eau, jugez de leur hauteur ſans ce qui eſt ſur l'eau: Des peſcheurs m'ont aſſeuré en avoir veu une échoüée ſur le grand Banc à quarante-cinq braſſes d'eau qui avoit bien dix lieuës de tour, il falloit qu'elle euſt une grande hauteur : les

navires n'approchent point de ces glaces-là l'on apprehende qu'elles ne tournent d'un costé sur l'autre, à mesure qu'elles se déchargent du costé où elles ont plus de chaleur, ainsi le plus pesant l'emporte: ces glaces-là sont la cause en partie, de ce que l'on croit le Canadas si froid.

Les pescheurs sur le Banc ont prés de six mois que l'eau gele sur leur ligne à mesure qu'ils l'a retirent en haut, cela leur donne bien du mal & une grande fatigue: je ne sçay comment il se trouve du monde pour cette pesche, & où ils ont si peu de profit: quand un pescheur gagne pour son voyage trente à trente-cinq ou quarante écus il n'est pas mal, & ces voyages

ſont de cinq, ſix & ſept mois, compris le temps de la charge & de la décharge du navire, pendant quoy ils ne gagnent rien.

Revenons à la façon de ſaller la moluë. Ayant couppé la langue ils jettent la moluë ſur le pont du navire, où des garçons la donnent à ceux qui l'habillent : ce qu'eſtant fait l'on la donne au ſaleur qui la range en fonds de cale teſte contre queuë, en ayant fait une couche longue d'une braſſe ou deux ſelon qu'il void la peſche donner pour contenir le tout en une pille : le premier rang fait on la couvre toute de ſel tant qu'elle en puiſſe prendre, comme on dit tout ſon ſaoul, puis on fait une autre couche deſſus qu'on

ſale de meſme, ainſi conti-nuant toute la peſche d'un jour, car on ne met que tres-rarement celle d'un jour ſur l'autre, ayant demeuré ainſi trois ou quatre jours tant que ſon eau ſoit égouttée & qu'elle ait pris ſon ſel, puis on la releve & on luy oſte tout ce qu'elle a de ſel de reſte, & puis on fait une autre couche en un autre endroit du fonds du navire, & on la recouvre encore de nouveau ſel, lit pour lit, aprés quoy l'on n'y touche plus & l'on continuë toûjours de meſme juſques à ce que le navire ait ſa charge, ſi on les changeoit encore une autrefois de place, il y faudroit encore remettre de nouveau ſel.

Il convient encore de ſçavoir que ſur le Banc qui eſt à vingt-

cinq

cinq lieuës de la plus proche terre il s'y void une ſi grande quantité d'oiſeaux que cela n'eſt pas croyable, comme happefoye, croiſeurs, poules de mer, pennegoins & beaucoup d'autres ſortes.

Je parleray ſeulemẽt de ceux-cy. Les happefoye ſont des oyſeaux fort gourmands, ils s'appellent ainſi, parce qu'ils vivent de foye de moluë, & s'ils voyẽt un navire qui peſche, il s'y en aſſemble un ſi grand nombre autour de luy pour attraper les foyes qui tombent en la mer, qu'auſſi-toſt qu'il s'en jette un, plus d'une cinquantaine de ces oyſeaux fondent deſſus & s'entrebattent pour l'attraper; ils viennent tout proche le bord du navire, & quelques-fois on les peut tuer

avec une perche, leur gourmandiſe fait que l'on les prend aiſément, avec des hameçons qu'on attache au bout d'une petite ligne dont les peſcheurs ſe fourniſſent exprés : cette ligne eſt ſupportée ſur l'eau par un morceau de liege, & l'on met à l'hameçon un morceau de foye: l'on jette cela le plus au large que l'on peut, auſſi-toſt ces oyſeaux ſe battent à qui l'attrapera; & aprés s'eſtre bien battus, à la fin un l'attrape qui ſe prend par le bec, on le tire à bord; il faut bien prendre garde qu'il ne vous attrape la main, ſon bec de deſſus eſt crochu qui paſſe beaucoup ſur l'autre, s'il mordoit il perceroit le doigt ou la main; lors qu'on l'a depris de l'hameçon & qu'on le laiſſe aller

ſur le tillac il ne s'envole point, il ne ſçauroit s'élever à moins qu'il ne ſoit dans l'eau : cette peſche donne un grand divertiſſement.

Les Croiſeurs ſont des oyſeaux qui viennent auſſi pour manger des foyes, mais ils ne s'approchent pas de ſi prés ; ils s'appellent Croiſeurs, parce qu'ils croiſent toûjours en mer d'un coſté & d'autre : leur vol eſt different de ceux des autres oyſeaux, en ce qu'ils volent pour ainſi dire de travers, ayant une aiſle qui regarde vers le Ciel, & une autre vers la mer, en ſorte que pour ſe tourner ils mettent l'aiſle de deſſus deſſous : il s'en trouve toûjours depuis qu'on eſt en mer à cent lieuës de terre juſques à la nouvelle Fran-

ce : il ne ſe paſſe journée que l'on n'en voye quelqu'un qui va croiſant d'un bord à l'autre, c'eſt pour chercher quelques petits poiſſons à manger qui vont à fleur d'eau, comme le poiſſon volant, le harang, la ſardine & autres dont il vit.

La Poule de mer s'appelle ainſi par la reſſemblance qu'elle a avec cet animal terreſtre : elle vit auſſi de petits poiſſons & de foyes ; elle n'eſt pas gourmande, mais plus privée que les autres ; elle eſt toûjours volante autour du navire, ſi elle aperçoit quelques tripailles elle ſe jette deſſus.

Le Pennegoin eſt un autre oyſeau martelé de blanc & de noir, il ne vole point, il n'a que deux moignons d'aiſles dont

il bat ſur l'eau pour fuïr ou plonger : on tient qu'il plonge juſques au fonds pour trouver ſa proye ſur le banc; il s'en trouve à plus de cent lieuës de la terre, où il ne laiſſe pourtant pas d'y venir pondre comme les autres ; lors qu'ils ont fait leurs petits ils ſe mettent à l'eau & leurs petits ſe mettent ſur leur dos , & les portent comme cela juſques ſur le Banc , où on en void qui ne ſont pas plus gros que des poulets, quoy qu'ils viennent gros comme des oyes : tous ces oyſeaux-là ſont bons à manger par des peſcheurs ; pour moy je n'y trouve point de gouſt, ils ſentent l'huile à cauſe de la quantité du poiſſon & des foyes qu'ils mangent , & qui ſervent à faire l'huile de poiſſon,

les pescheurs les amassent pour cet effet ; il y a telle navire qui en a fait jusqu'à dix & douze poinçons : C'est à peu prés tout ce qui se pratique en la pesche de la moluë verte sur le grand Banc.



CHAPITRE III.

La maniere de pescher la moluë qu'on appelle merluche, de l'habiller, de la saler, & de la faire secher, & de toutes les utencilles necessaires pour cela.

PArlons à present de la pêche du poisson sec qui est toûjours comme nous avons dit au precedent Chapitre la mesme moluë sous le nom de merluche, elle est plus petite que la verte, ce qui la rend plus aisée à conserver, le sel la penetrant davantage que la moluë verte qui

eſt plus grande & par conſe-quent plus épaiſſe, & qui ſe-roit mangée des vers avant qu'elle fût ſeche à cauſe de ſon épaiſſeur, ce qui n'arrive pas à la petite qui eſt de garde & ſert aux victuailles des plus longs voyages & aux climats les plus chauds; ce n'eſt pas qu'il ne s'en peſchent de grandes à la Terre & plus grandes qu'au Banc, mais l'on ne la fait point ſecher, on la met au verd, c'eſt à dire on la ſale, comme on fait ſur le Banc.

Entre tous ceux qui d'ordi-naire font cette ſorte de peſche, les Baſques ſont les plus habil-les, ceux de la Rochelle ont le premier rang aprés eux, & les Inſulaires qui ſont aux environs, enſuite les Bourdelois, & puis

les Bretons : De tous ces endroits-là il y peut aller, cent, six-vingt, & cent-cinquante vaisseaux tous les ans, s'il n'y a point d'empeschement par la necessité des matelots qui sont retenus pour les vaisseaux du Roy.

Il faut pour cette pesche beaucoup plus de dépense que pour celle du Banc, à laquelle il ne faut que des plombs, des lignes des couteaux, du sel & d'autres utencilles dont nous avons parlé; un navire de deux cens tonneaux au Banc n'aura que vingt-cinq hommes, & pour la secherie il en faudra cinquante du moins avec des victuailles pour huit à neuf mois : Pour ce qui est du sel il luy en faut plus de la moitié moins, outre que si un

navire du Banc porte quarante-cinq à cinquante milliers de poisson l'autre en portera deux cens milliers de sec. A l'égard de leur équipage de pesche & nourriture il est bien differend, leur principale victuaille est de quatre quintaux ou quatre cens pesant de biscuit pour hommes tant grands que petits; & une pipe de vin ou deux bariques, outre du lard, des pois, des féves, de la moluë, du harang, du beure, de l'huile, du vinaigre & autres petites commoditez à chaque navire à proportion du nombre des pescheurs.

Pour leurs conditions elles sont differentes; les Basques s'accommodent à la charge du navire, l'on estime le navire ce qu'il peut porter de quintaux de

poiſſon, les Bourgeois accordent avec l'équipage qui ſont deux ou trois cens parts ſelon le nombre, & donnent au Capitaine un certain nombre de parts ſuivant la reputation qu'il a en cet exercice, au Maiſtre de grave tant, au Pilote tant, les Habilleurs tant, les Maiſtres des chalouppes tant, à leurs Arimiers & Boſſoints à chacun tant, & aux Garçons à chacun tant de parts; au retour du navire s'ils n'apportent le nombre des quintaux dont l'on eſt convenu, l'on rabat à un chacun de ce qui manque au prorata de ce qu'il devoit avoir, mais s'il apporte plus on leur augmente auſſi tout de meſme.

La pluſpart des Bourdelois font au tiers de la charge, c'eſt

à dire que si le navire rapporte dix-huit milliers de poisson, il y en a six mil pour l'équipage qui s'accordent aussi à la part, mais c'est le Capitaine qui fait l'équipage, & promet à son Pilotte & Maistre de grave qui souvent n'est qu'un qui fait les deux charges à tant de parts, à un chacun ensuite selon sa charge; le Capitaine se taxe aussi; mais tous les garçons luy appartiennent, à qui il ne donne que des trois, quatre, cinq & six écus pour tout leur voyage & prend leur part: il y a quelquesfois des quatre, cinq, six & dix garçons selon la grandeur du navire, en sorte qu'il y a toûjours un garçon pour chaloupe.

Ceux de la Rochelle & des

Isles font autrement, ils n'ont que le quart de la pesche, de vingt mil livres, cinq mil; c'est aussi le Capitaine qui fait son équipage, & sont tous à la part également, le Capitaine & les garçons, comme les autres, pour chaque chalouppe un garçon, les Bourgeois du navire qui sont les proprietaires font les victuailles comme je vous ay dit, & donnent au Capitaine cent écus pour chalouppes, à chacunes desquelles il y a toûjours cinq hommes y compris les garçons; A tous ces gens-là il leur faut un pot de vin à chacun selon sa charge; c'est à quoy sont employez les cent écus pour compenser la difference qu'il y a du quart de ceux qui sont au tiers; de ceux-cy le Pilotte aura

par exemple cent cinquante livres ou deux cens livres, le Maistre de grave à peu prés autant, si un seul fait les deux charges il aura trois cens livres, les Maistres de chalouppes cent vingt ou cent trente livres selon qu'ils vallent : il faut que ces Officiers-là sçachent habiller le poisson : les Arimiers vingt-cinq à trente écus, les Bossoints, vingt-cinq, trente & quarante livres, tous selon leur capacité; le Capitaine gagne quelques-fois sur ces cent écus, quelques-fois aussi il y perd, en ce que les Capitaines se piquent d'avoir de bons hommes qu'ils connoissent tous, & cela ne s'emporte qu'à force de pot de vin & à les faire boire, & à boire mesme souvent avec eux pour

tâcher de les avoir & leur donner le denier à Dieu, aprés cela c'eſt un homme aſſeuré, quelques-fois les Boſſoints les recompenſent, ce ſera un bon garçon fort qui veut apprendre le métier de Matelot, car c'eſt-là leur apprentiſage, auquel il ne donnera que la valeur de ſon pot de vin, pour ſon voyage, & retire ſa part; le Canonier peut eſtre auſſi un homme de chalouppe, en ce cas on luy augmente ſon pot de vin, pour les Charpentiers ils ont auſſi un pot de vin de trente & quarante écus, le maiſtre valet de meſme, c'eſt celuy qui a le ſoin des victuailles : pour le Chirurgien il a ſon coffre pour pot de vin, pour lequel l'on luy donne des deux ou trois cens livres, ſur

quoy il doit fournir des medicaments, instruments, & de tout ce qu'il luy faut pour penser & medicamenter tout l'equipage, & au retour son coffre luy demeure, il a aussi vingt sols de chaque homme pour leur faire le poil, & sa part à la pesche comme les autres, mais il doit aussi servir à la terre, c'est luy qui est un des décoleurs, & porte le boyart comme le moindre des Matelots, ce que j'expliqueray en son lieu.

Le Capitaine ayant tout son equipage travaille à faire embarquer son sel, son vin, & tout ce qui luy est necessaire pour la pesche, & le vent luy estant propre il met à la voile; ayant fait environ cent ou cent cinquante lieuës & qu'il est hors des terres

res il ſonge à faire preparer une bonne partie de ce qui eſt neceſſaire pour la peſche, il donne à chaque Maiſtre de chalouppes de la toille pour faire ſa voille & du fil tant qu'il luy en faut, puis il donne à chacun ſon Arimier & Boſſoin, car bien que tous ſoient aſſurez en partant de France de l'employ qu'ils auront ſur les lieux, neantmoins peu ſçavent certainement avec qui ils ſerviront, ſi ce n'eſt lors que le Capitaine leur declare, & quelques-fois il les fait tirer au ſort : ces chalouppes-là ſont appareillées comme celles de la Rochelle,elles n'ont qu'un maſt, la driſſe n'en partage pas la vergue également, elle eſt attachée en ſon tiers & n'a qu'un bras qui eſt un cordage attaché au plus

long bout de la vergue, & de l'autre costé, le bout de la vergue est une fois plus gros que du costé du bras, afin de faire le contre-poids, le bras sert pour haller la voile, lors que le vent vient de l'arriere & l'escoute qui est attachée au coin de la voile, de l'autre costé par embas sert à haller la voile, lors que le vent vient de l'avant pour que la voile reçoive plus de vent, à quoy sert encore le secours d'une perche avec laquelle on pousse la ralingue, plus en avant pour que le vent donne encore mieux dans la voile; cette perche s'appelle un Valleston, & pour lors s'il y a du vent la chalouppe est tellement couchée sur le costé que l'eau entre dedans par dessus le bord; c'est en ces occa-

sions où le maistre de la chalouppe a besoin de toute son adresse à bien gouverner, & qu'il est necessaire qu'il aye l'ecoûte à la main pour l'alonger ou la retirer, pour faire dresser la chalouppe quant elle se couche trop, ou qu'il vient des raffalles, * ayant un bon Gouverneur il n'y a pas de risque, il y en a plus quant le vent vient justement par derriere ; l'on souhaite plus celuy-là que l'autre, en ce que la chalouppe est toûjours droite, neantmoins il en perit plus de vent arriere que de celuy de devant, en ce que la chalouppe est plus mal-aisée à gouverner, & plus sujette à virer.

*Raffalles sont des recharges subites de vent.

Continuons à dire ce qui est necessaire à l'apprest des chalouppes de pesche ; le Capi-

taine donne encore à châque Maiſtre de chalouppe un câbleau, c'eſt un cordage un peu plus gros que les groſſes cannes que l'on porte à la main, il a ſoixante à quatre-vingts braſſes, il en faut garnir un bout de douze à quinze braſſes de long, cette garniture ſe fait des filets d'un vieil cable, & cela s'appelle fil de carret, avec lequel l'on entoure le câbleau le plus ſerré que l'on peut de la longueur que j'ay dite : on le godronne à meſure qu'on le garnit, on leur donne encore un grappin de fer qui eſt l'ancre de la chalouppe, il eſt fait comme un crochet à pendre de la viande, à la reſerve qu'il eſt plus grand, & que la verge ou eſt la boucle a une bonne demie braſſe de longueur &

au bout des pointes ; on ſoude un morceau de fer plat large comme la main qui vient en pointe ſur le bout du grappin qui peſe cinquante à ſoixante livres : le cableau n'eſt pas attaché à l'anneau comme l'on fait aux ancres, mais aux pattes, tenant ſeulement à l'anneau par un fil de carret, afin que ſi le grappin eſtoit engagé dans quelques roches, le fil de carret venant à rompre par l'effort que l'on fait à l'élever, le grappin puiſſe plus aiſément ſe dégager, l'effort ne ſe faiſant plus que ſur les pattes ou le câbleau eſt attaché.

Le Capitaine donne encore pendant le voyage à chaque chalouppes ſix lignes, ſçavoir deux à chaque homme & une dou-

zaine d'ains ou hameçons, & deux barres de plomb qui fait à chacun trois calles de trois à quatre livres piece ; cela fait, chacun travaille à preparer ſon affaire pour eſtre preſt à s'en ſervir lors qu'il eſt queſtion d'aller en peſche dés qu'ils ſont arrivez à terre, où ils n'auroient pas le loiſir à cauſe de leurs échaffauts & logemens.

Pour preparer leurs lignes qu'on leur donne en un paquet il les faut détordre & les étendre : pour ce faire ils attachent un morceau de bois à un bout de la ligne qu'on jette à la mer, à meſure que le navire vat ce bout demeure derriere juſques à ce qu'ils l'ayent toute démélée, & eſtant au bout ils y mettent un autre morceau de bois, que

l'on jette auſſi à la mer de l'autre coſté du navire, & tirent le premier bout pour le detordre, & le dernier bout va auſſi de l'arriere du navire; à meſure que l'on tire le premier; ils la tire comme cela d'un bord à l'autre, des ſept, huit & dix fois, tant qu'elle ſoit toute detorſe, & puis la ployent ſur un travoüil qui ſont quatre morceaux de bois, dont deux les plus longs d'environ un pied, ſont plats par les bouts & percez, & dans les trous on met un baſton rond à chaque bout, qui fait un quarré un peu plus long que large; la-deſſus l'on tourne les lignes afin qu'elles ſechent plus facilement qu'en un bouchon, & qu'elles ne ſe meſlent point.

Enſuite ils enchappellent les

ains ou hameçons, c'eſt à dire qu'ils mettent environ un pied de lignes en double ſur le bout de l'ain d'enhaut qui eſt un peu aplaty & le lient en ſorte qu'il ne ſe peut deffaire, car c'eſt dans la pointe de l'hameçon que ſe met la boitte ou l'appaſt, c'eſt à dire un morceau de harang ou de la tripaille de moluës gros comme le poing que prend la moluë, & en la tirant en haut elle emporteroit l'ain s'il n'eſtoit bien lié. De cét ain au plomb que l'on met à la ligne, il y a une bonne braſſe de ligne d'intervalle.

Pour ces plombs-là on couppe la barre de plomb en trois ou quatre morceaux ſelon ce quelle eſt, chaque morceau fait ſon plomb, les uns le font rond, les

autres le font en quarré, & bien plus gros d'un bout que de l'autre, le plus menu s'applatit un peu par un bout; on le perce, & en ce trou-là l'on met aussi de la ligne en double de la mesme longueur qu'à l'ain, on les lient avec du fil de voile, en sorte que cela n'échappe point, les uns y font plus d'enjolivements que les autres pour faire voir leurs addresses, cela s'appelle garnir le plomb.

Quand ils travaillent il semble qu'il y a plus de cinquante Mareschaux à battre sur l'enclume au bruit qu'ils font, les uns battent sur les ancres, les autres sur les canons, cela dure trois ou quatre jours.

Parlons à preſent de l'équipage des Peſcheurs qui ſert à la peſche ; pour cela les Maiſtres de chalouppes & tous leurs gens ont chacun une paire de bottes, fortes & larges, en ſorte que l'on ſe débotte en ſecouant la jambe : elles n'ont que la tige ſans genoüilleres, il ne faut point qu'elles prennent l'eau ; ils ont encore un grand garderobbe de peau de mouton paſſée avec la laine, le coſté du cuir eſt bien huilé, en ſorte que l'eau ne paſſe point au travers, ce garderobbe va plus bas que la botte, ils ont encore un juſte-au-corps de la meſme étoffe à l'épreuve de l'eau qui vient plus bas que la ceinture qui couvre ce garderobe, & ce

juſte-au-corps a un capuchon qui ſe met ſur la teſte ; outre cela il y a un grand tabelier de meſme étoffe, qui prend depuis le col juſques à my-jambe. Voilà l'équipage à chacun des trois hommes de la chalouppe lors qu'ils vont en mer pour peſcher la moluë, du moins ceux qui ſe veulent conſerver de la pluye & de l'eau en tirant leurs lignes.

Il ſe trouve peu de Baſques qui n'ayent tout cét équipage, & meſmes pluſieurs l'ont double en cas qu'ils ſoient moüillez, ils en prennent un ſec le lendemain pour retourner en peſche pendant que l'autre ſeche, quand ils quittent ces habits-là, ils ne ſont non plus moüillez que

s'ils n'avoient bougé d'une chambre quelque pluye qu'il fasse.

Les Rochelois, Bourdelois & Islois, ou Matelots des Isles Dieu, d'Olleron & autres ne sont pas si bien équipez, il s'en trouve quelques-uns qui en ont, mais rarement de rechange, pour l'ordinaire la plufpart se contente de leurs petits capots de drap qui leur vient un peu plus bas que la ceinture, avec le capuchon, le tabelier de peau de mouton comme les autres, des manches de cuir ou de toille goudronnée, pour des bottes les Pescheurs en ont tous generallement. Voila leur équipage de pesche; ils achep-tent tout cela à leurs dépens.

CHAPITRE IV.

Contenant ce qui se pratique lors que les navires approchent du lieu où la pesche se doit faire, la maniere d'avoir leur place, ce qui se fait à la descente, & comme l'on met le monde en besongne.

PENDANT que tous ces preparatifs de pesche se font dans le navire il ne laisse pas d'avancer chemin, & estant proche de terre & du lieu où ils pretendent aller faire leur pesche il se rencontre quelquefois deux ou trois navires ensemble qui ont dessein d'aller tous en vn mesme

havre & chaque Capitaine d'y estre Admiral; pour avoir cette Admirauté lors qu'ils sont à huit, dix, ou douze lieuës de terre ils mettent la nuit vne chalouppe à l'eau avec leurs meilleurs hommes de rames équipée de bons avirons, s'ils ont bon vent qui les porte plus viste que l'aviron ils se servent de la voile, si au jour ils apperçoivent que d'autres y envoyent aussi; ils n'ont point peur de tourner, ils portent de la voille à l'envie les vns des autres pour gagner le devant, quelquesfois l'eau passe par dessus le bord de la chalouppe, personne ne remuë crainte d'en faire perdre l'aire excepté celuy qui jette l'eau; peu de monde voudroit estre de leur compagnie, s'il n'y a point de

vent il faut ramer, c'est là où ils allongent bien les bras ; il n'y a point de galeriens qui tirent si fort à la rame qu'eux ; l'on ne parle point de boire ny de manger crainte de retarder ; il y en a toûjours quelqu'vn qui arrive quelque moment plûtost que les autres ; le premier qui saute à terre acquiert le droit d'Admiral pour son Capitaine, c'est à luy à prendre sa place ou bon luy semble, tant pour faire son échaffaut que pour placer son navire, s'il se trouve à la coste du bois des échaffaux qui auroient esté rompus l'hyver que la mer y aura jettez il le prend & tout ce qu'il y trouve à sa comodité par preferance.

Le navire y estant arrivé ils changent tous d'employ hors le

Capitaine,&chacun d'eux prend celuy auquel il a eſté deſtiné ſuivant ſon engagement, avant que de partir , en ſorte que tel n'eſtoit que matelot pendant la route qui devient Maiſtre de chalouppe; lors qu'il eſt arrivé au lieu de la peſche , à meſme temps le Capitaine envoye tous ces Charpentiers à terre pour vîtement preparer ſes chalouppes, s'il en a à luy à terre; mais ils vont peu en vn lieu qu'ils n'en ayent ou qu'ils n'y en portent,s'il y en manque quelqu'une & qu'il en trouve à la coſte il les prend par preference, moyennant toutefois que les chalouppes n'ayent point de Maiſtre & qu'il n'y ayent aucun peſcheur qui les reclame, ou comme proprietaires , ou par

Procuration d'eux, ou la marque des chalouppes ſoit exprimée; ce droit d'Admirauté ne donne rien ſur les chalouppes d'vn autre; mais ſeulement ſur celles qui ſe trouvent comme épaves, dont il ſe peut preferablement ſervir, aprés quoy s'il y en a ſuffiſament, les navires qui ſont arrivez dans le meſme havre ont aprés luy ſucceſſivement le meſme droit ſuivant le rang de leur arrivée, à la reſerve de Plaiſance qui eſt vn havre en l'iſle deTerre-neufve où nombre de navires vont faire leur pêche, dans lequel, quand l'Amiral s'eſt pourveu ſuffisãment des chalouppes, il donne le ſurplus à qui bon luy ſemble de ceux qui en ont beſoin, à la reſerve toûjours des proprietaires ou porteurs de Procurations.

Les Charpentiers estant à terre, le Capitaine travaille à faire placer son navire le mieux qu'il peut & le bien faire amarer, puis laisse le Contre-maistre avec sept ou huit hommes pour le degarnir, tout de mesme que s'il estoit dans un havre en France pour y passer son hyver, il ne luy reste de cordage que les aubans qui servent à tenir les mâts debout, ces ordres donnez tout le monde va à terre.

Y estãs les uns vont pour travailler à terre au logement des pescheurs qui est comme une halle couverte d'une voile du navire, les côtez du bas tout autour sont garnis de branches de sapin entrelacez dãs des piquets ou pieux fichez en terre de quatre à cinq pieds de haut & où finit la voi-

le des deux costez, à l'égard des deux bouts qui sont comme les deux pignons de cet édifice l'on y met des perches de sapin distantes d'vn pied l'vne de l'autre, on les entrelasse aussi de branches de sapin que l'on serre le plus prés les vnes des autres que l'on peut, en sorte qu'à peine le vent y passe; dans le millieu au dedans l'on met de grosses perches de bout, distantes l'vne de l'autre de la longueur d'vn homme qui supportent le faiste, l'on met d'autres perches par le travers que l'on clouë à chaque distance le tout en sorte que cela ne bransle point, & en font deux estages l'vn sur l'autre où ils dressent leurs lits & couchent deux à deux; le fonds de leurs lits est

de cordages qu'ils maillent comme vne raquette, mais les ouvertures bien plus larges, & à chaque largeur de lit l'on met vne perche qui fait la ſeparation des deux hommes & qui empeſchent qu'ils ne s'incomodent la nuit par leurs poids, qui autrement les feroit tomber l'vn ſur l'autre ſi les cordes qui en composent le fond n'eſtoient roidies par cette perche du milieu, leur lit eſt vne paillaſſe d'herbe ſeche, leur couverture eſt telle qui leur plaiſt d'apporter, car beaucoup n'ont pour cela que leurs cappots. Pour leurs coffres ils les mettent le long de la paliſſade & de leurs lits ; voilà le logement des peſcheurs, à l'égard des dimentions de ce logement il dépend pour

l'ordinaire de la grande voile du navire qui le couvre.

Pendaut que l'on travaille à ce logement d'autres travaillent à celuy du Capitaine qui ſe fait de la meſme ſorte ; mais il y a au milieu une cloiſon de perches les vnes contre les autres, où l'on fait une porte qui ferme à clef, un coſté ſert pour mettre les victuailles, & l'autre là ou eſt ſa table & ſon lit, à coſté ou au deſſus fait de cordages comme les autres, quelquefois il le fonce de planches, il a paillaſſe & matelats.

D'un autre coſté le Maiſtre-valet avec une partie des garçons travaille à faire la cuiſine, qui eſt couverte de grands gazons de terre arrengés comme des tuilles les uns ſur les autres,

en ſorte qu'il n'y pleut point, & de la couverture en bas, il y a tout autour des branchages de ſapins entrelacez comme les autres que les garçons apportent de de dans les bois auſſi bien que pour tout le reſte des logemens; c'eſt d'ordinaire le Chirurgien qui a l'ordre de les faire aller aux bois, tout cela ce fait à la fois & eſt achevé en deux ou trois jours bien qu'il faille aller chercher tous ces branchages & perches dans le bois, les apporter & les peler, de crainte qu'elles ne percent & gaſtent les voiles.

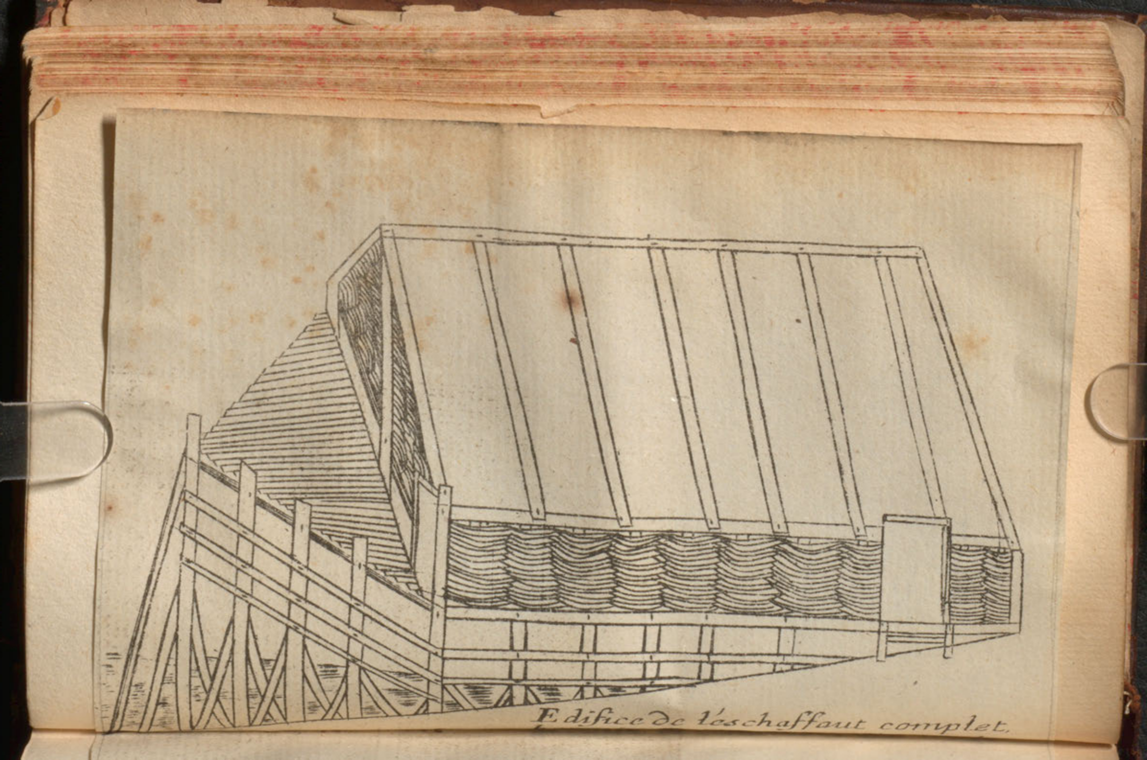
Pendant que tout cela ſe fait le Maiſtre de grave & le Pilote, qui ont dix ou douze hommes avec eux ſont aux bois pour couper des ſapins gros comme la cuiſſe, de douze, quinze,

ſeize à vingt pieds de longueur pour faire leurs échaffaux & les logemens, tous y trevaillent, il les faut apporter juſques ſur le bord de l'eau de ſept à huit cens pas, & quelquefois de mil ou douze cens; car tous les ans l'on en coupe, & les plus proches ſont toûjours les premiers pris, il y a des endroits où il y en a eſté tant couppé qu'il n'y en a plus, il faut qu'ils en aillent chercher à trois, quatre, cinq & ſix lieuës, & quelquefois plus loin, il n'y a plus gueres d'endroits où il ne les faille aller chercher au loin, ils y vont avec des chalou-pes de trois hommes chacune qui vont & viennent jour & nuit qui n'en ſçauroient porter plus de cinquante à ſoixante chacune, & de puis que l'on a

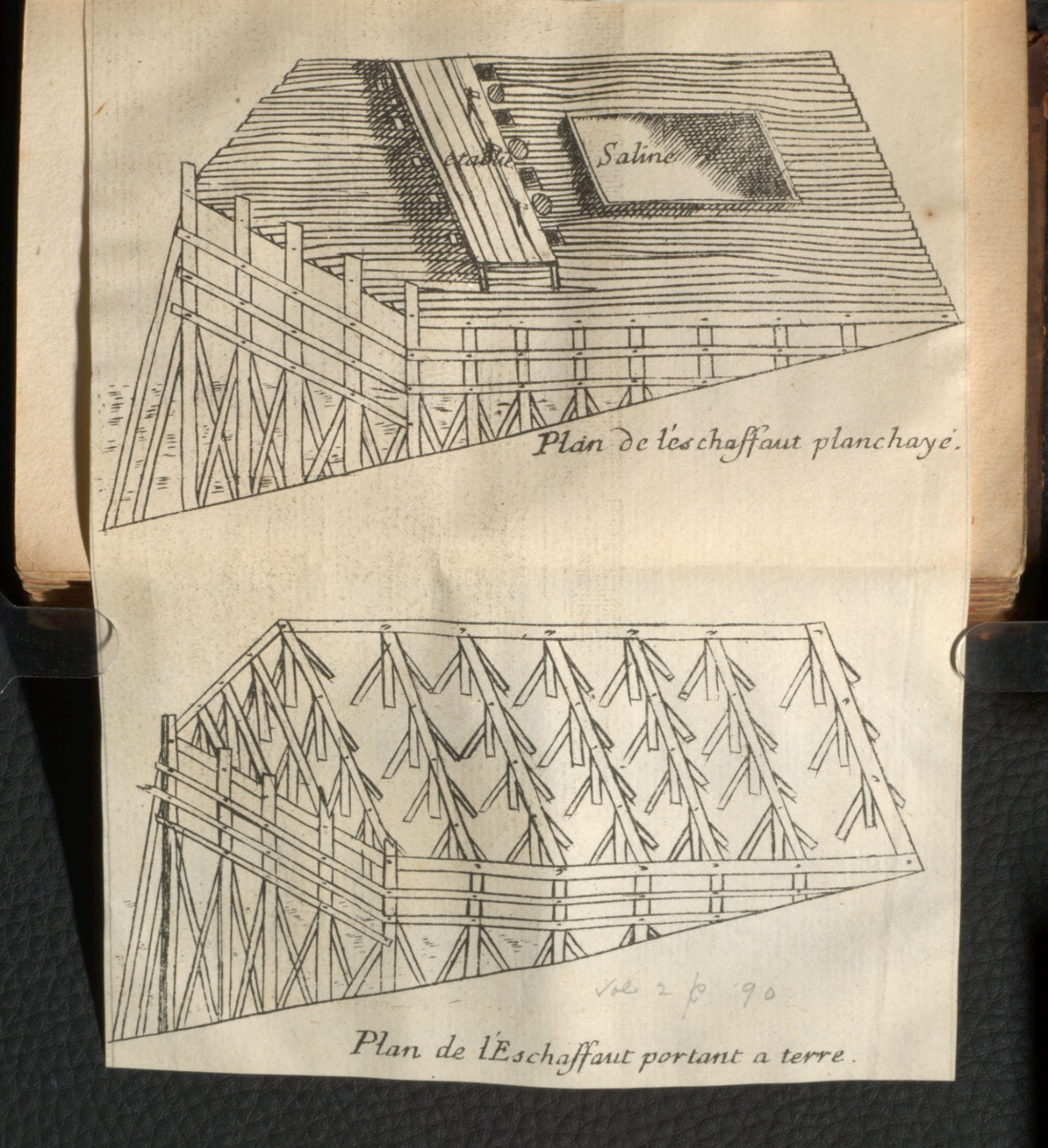
commencé le travail il ne faut quasi plus parler de dormir, boire & manger qu'à la dérobée, sinon pour le souper, pendant que l'on charie tout le bois les autres travaillent à dresser l'échaffaut.



CHA-



Edifice de l'eschaffaut complet.



Plan de l'eschaffaut planchayé.

Plan de l'Eschaffaut portant a terre.

CHAPITRE V.

De la maniere de faire l'échafaut pour l'habillage de la Moluë, & du travail qu'il y a à le construire.

L'Echaffaut estant aussi necessaire qu'il est à cette pesche, il ne sera pas hors de propos, de le décrire icy, pour en faire mieux comprendre l'uasge; Il faut sçavoir d'abord que tout le bois dont il est composé, se prend dans le païs mesme où il se fait; il peut avoir quarante, cinquante, & soixante pas de long, suivant la grandeur des navires, à laquelle nous suppo-

ſons toûjours que le nombre des hommes eſt à proportion, ſa largeur eſt à peu prés le tiers de ſa longueur, & le bout qui n'eſt point couvert eſt auſſi environ le quart de ſa longueur, & ſe termine quelquefois en pointe & quelquefois en quarré, & avance en la mer, en ſorte que les chaloupes y puiſſent toûjours aborder.

Pour commencer la conſtruction de l'échaffaut l'on plante à quinze, vingt, ou vingt-cinq pieds en mer, vn gros pieu de dix-huit à vingt pieds de haut, pour cet effet trois ou quatre hommes ſe mettent à la mer eſtant baſſe le plus avant qu'ils peuvent, le pieu eſtant dreſſé l'on y met juſques à trois & quatre arboutans, dont les bouts ſont au fonds de l'eau, & les

autres bouts contre le pieu, auſſi haut qu'un homme peut toucher pour les clouer d'un clou gros cõme le doigt : Ce pieu eſtant bien arreſté debout, on en plante vn autre de meſme à terre & tout vis à vis un ſecond, en ſorte que ces deux derniers font la largeur de l'échaffaut, ce qui fait vn triangle quand le bout de l'échaffaut ou avant bec ſe finit en pointe.

Entre ces deux derniers pieux & celuy qui eſt à la mer, l'on plante encore des pieux de braſſe en braſſe des deux coſtez, en ſorte que cela forme le triangle dont la pointe eſt à la mer, tous ces pieux-là eſtant dreſſez avec des arboutans bien cloüez à chacun deſquels l'on cloüe trois & quatre de ces groſſes

perches depuis le bas jusques en haut, de distance en distance, en sorte que cela sert d'échelle pour monter sur l'échaffaut; pour fortifier cette pointe l'on met encore sous toute l'étenduë de ce triangle nombre de pieux debout bien étayés, aprés quoy l'on met quantité de grosses perches qui traversent des uns aux autres, d'autres qui prennent du haut en bas en croisant, en sorte que cette pointe est tellement garnie de bois si solide & si bien cloüée, qu'elle est capable de resister aux plus rudes vagues, & au choc des chalouppes qui y abordent toutes continuellement lors qu'elles reviennent de la pesche : le Pilotee de cette pointe estant ainsi planté, l'on pose des traverse de grosses pie-

ces de bois à la hauteur de dix-huit à vingt pieds du fonds, de ce premier pieu qui fait la pointe : & les traverſes ſont proprement les ſolives qui ſoutiennent le plancher, qui de haute mer eſt élevé de cinq pieds ou environ de la ſuperficie de l'eau à la pointe de l'échafaut. Cela fait l'on continuë l'échafaut de la largeur de ces deux pieux qui ſont en terre, qui ſont auſſi la largeur de cette pointe, laquelle largeur l'on continuë trente-cinq ou quarante pas toûjours de plain pied, en ſorte que les pieux que l'on plante debout pour ſoutenir le planché de l'échafaut aillent toûjours en diminuant de longueur, à cauſe que la coſte va s'élevant vers la terre comme un theatre de Comedie. Tous

ces pieux sont aussi bien étayez & fortifiez de perches en travers que l'avant bec de l'échafaut : on continuë à mettre dessus des traverses de brasses en brasses pour parachever le planché de l'échaffaut : dans le milieu de ces traverses l'on met de grosses perches de bout de vingt-cinq ou trente pieds pour supporter le faiste de l'édifice, dont le plus gros bout porte sur terre & sont clouées à ces traverses de deux en deux, depuis la base du triangle allant vers la terre. Tout cela estant achevé, l'on a de petites perches les plus longues que l'on peut trouver, que l'on couche de leurs longs sur ces traverses où on les aranges le plus prés que l'on peut les unes contre les autres depuis

la pointe jusques au bout devers terre, ce qui fait proprement le planché de l'échafaut.

Depuis ces deux pieux de la pointe qui font la largeur de l'échafaut en allant à terre, de ces deux costez l'on met de petites perches, qui vont depuis la terre toutes droites, & passent au dessus du plancher d'environ quatre pied, distantes d'environ deux pieds les unes des autres, au bout d'enhaut de ces petites perches qui sont des deux costez de l'échafaut, l'on cloüe une autre grosse perche au dessus qui les prend de travers d'un bout à l'autre.

Dessus ces grosses perches de bout qui sont clouée au milieu des traverses, l'on met d'autres perches que l'on cloüe sur les

bouts d'enhaut d'un bout à l'autre, lesquelles perches font le faiste ; ensuite on met d'autres perches, qui viennent aboutir ou tomber sur ces autres perches qui sont élevées de quatre pieds aux costez de l'échafaut, & servent de chevrons : cela fait on met une grande voile du navire dessus, dont les coûtures vont comme les chevrons, afin que l'eau coule plus facilement ; pour cet effet l'on roidit la voile le plus que l'on peut avec des cordes que l'on passe à ces perches, sur quoy portent les chevrons : si la voile n'est assez grande pour couvrir tout l'échafaut, on laisse le bout de vers terre découvert ; car le principal est le bout opposite, où se fait le plus fort du travail.

Pour

Pour fermer les deux pignons & les deux coſtez de quatre pieds de haut, l'on commence au pignon de la pointe qui eſt à ces deux gros pieux qui ſont la largeur de l'échaffaut, l'on clouë pour cela une groſſe perche d'un pieu à l'autre, à la reſerve de la largeur d'une porte que l'on laiſſe d'un coſté pour aller du dedans ſur la pointe : cette perche que l'on cloüe en bas eſt élevée au deſſus du plancher de deux pieds, & de là en haut juſques au faiſte l'on met d'autres perches à un pied l'une de l'autre cloüée en haut & en bas qui diminuent comme la pente de la voile, l'on en fait autant au pignon oppoſé, où neantmoins les perches vont depuis le bas juſques en haut, aprés quoy l'on

garnit les bouts & les coſtez de branchages entrelacez entre ces perches & les plus ſerrez que l'on peut.

Pendant que tout ce travail ſe fait, le Capitaine ne laiſſe pas d'envoyer des chaloupes à la peſche ſi-toſt que les Charpentiers les ont miſes en eſtat d'y pouvoir aller, & le poiſſon qu'ils rapportent tous les ſoirs s'habille ſur des planches, que l'on met ſur des bariques, qui ſont des eſpeces d'établis volans dont ils ſe ſervent en attendant que l'échaffaut & ce qui en dépend ſoit en ſa perfection : ce poiſſon ſe ſale & ſe met en pile, ainſi que ſi tout eſtoit en eſtat de le recevoir, comme je vous diray dans la ſuite.

L'échaffaut n'eſt pas plûtoſt

fait que l'on travaille à accommoder le dedans, où on fait une table de quatre pieds de large d'environ trois pieds de haut, éloignée de trois pieds de la cloiſon dont je viens de parler : cette table s'apelle l'étably ; dans l'eſpace qui eſt entre cet étably & la cloiſon ſe mettent les picqueurs & decoleurs ; de l'autre coſté ſont les habilleurs, & ces habilleurs ſont cinq, ſix ou ſept ſelon la grandeur du navire ; chaque habilleur a un picqueur & un decoleur ; les habilleurs ont à leur coſté droit une eſpece d'auget ou quaiſſe de bois d'environ un pied & demy de large & un peu plus de long dont le fonds eſt incliné d'environ demy pied vers le plancher, tirant en de-

dans, & ce qui ferme le costé vers lequel le fonds s'incline est une coulisse qui se leve & se baisse entre deux tringles, afin que le poisson tombe de luy-mesme & tout d'un coup dans les broüettes, comme je l'expliqueray plus au long lors que je parleray de l'habillage du poisson. A cinq ou six pieds en arriere tirant vers la terre, dans le milieu de l'edifice, l'on fait une espece d'enceinte pour mettre le sel qui sert à saller le poisson, cette enceinte s'appelle la saline: & est située justement sous le faiste, en sorte que les pieux qui le soûtiennent passent tout au travers de cette saline, qui peut avoir vingt à vingt-cinq pieds de longueur & plus, selon la grandeur du navire auquel

elle eſt proportionnée, & a environ quatre pieds de large; ce reduit eſt fait de longs pieux couchez les uns ſur les autres juſques à la hauteur d'un pied & demy ou environ : des deux coſtez de cet edifice il y a deux portes, leſquelles ſervent à décharger l'échafaut du poiſſon lors qu'il le faut porter à la mer pour le laver. Voila à peu prés tout ce qui ſe peut dire, de l'échaffaut, pour en donner l'intelligence.



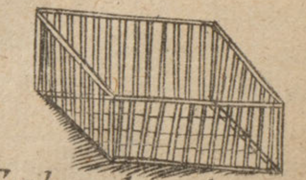
CHAPITRE VI.

Contenant la maniere de tirer l'huile des foyes de moluë, avec la description des instrumens & utencilles qui servent à habiller, saller & laver le poisson; ce que c'est que vignaux & grave, leur construction & leur usage.

PENDANT que ce travail se fait, d'autres sont employez à preparer ce qui est necessaire pour faire l'huile, ce qui se pratique de trois façons: La premiere est une forme de met comme celle d'un pres-

Charnier en forme de pressoir.



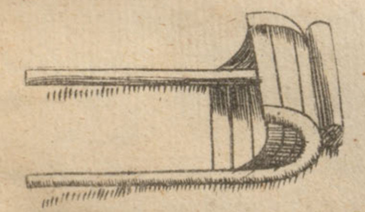


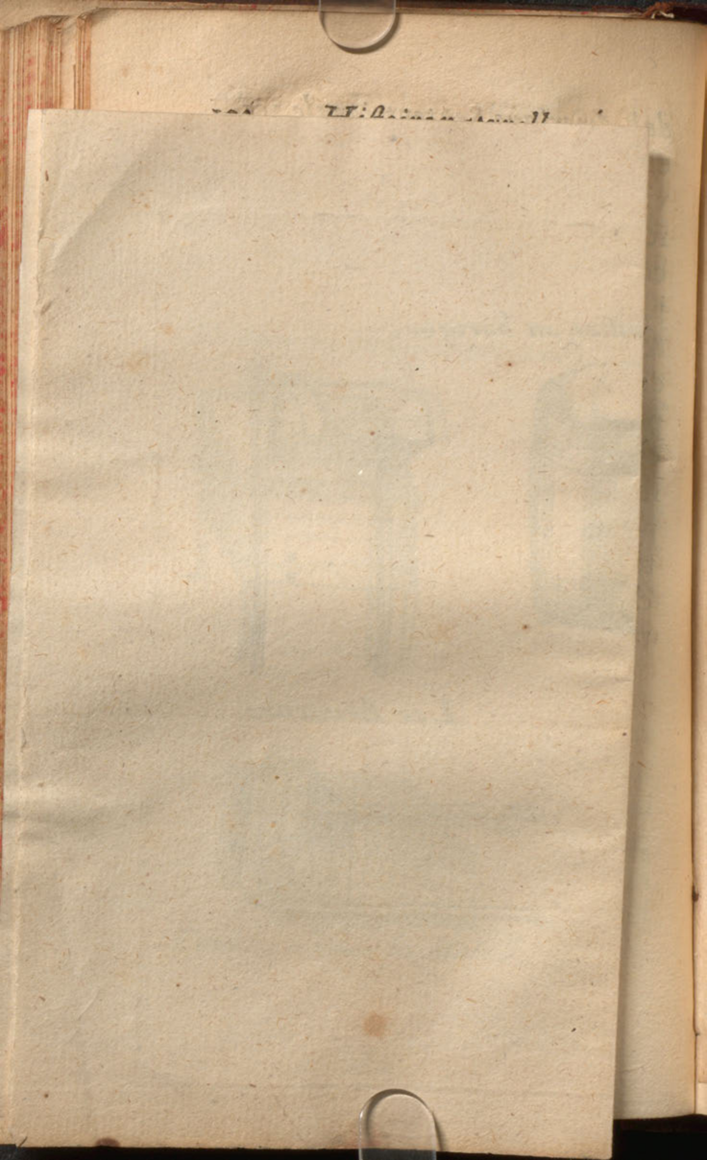
Timbre a lauer la Moluë.

nier en barique.



Les Brouettes.





ſoir où l'on foule la vendange, dont les coſtez ſont bien plus hauts tout autour; il y a trois planches & quatre ſi elles ſont étroites, l'une ſur l'autre, bien jointes, bien calfetées, & bien brayées, tant au fonds qu'aux coſtez, en ſorte que l'huile ne coule point, cela peut avoir ſix à ſept pieds en quarré: à l'un des coſtez l'on met une cliſſe ou claye de la hauteur & de la largeur de la met, avec des nattes de paille en dedans le long d'un coſté du preſſoir: entre cette cliſſe & natte, & le bord du preſſoir il y a une petite eſpace de vuide, cela ſe fait pour empeſcher que tous les foyes de moluë que l'on jette tous les jours dans cette grande eſpace qui reſte de vuide ne paſſe, &

qu'il reste une espace pour l'huile à mesure qu'elle se fait, ce qui n'arrive que par la force du Soleil qui fait fondre les foyes, car cette met ou espece de pressoir se place hors l'échafaut en un endroit le plus commode qu'il se peut ; l'huile va toûjours au dessus du sang que les foyes rendent, & l'eau qui tombe quand il pleut décend plus bas que l'huile qui est au milieu de l'eau & des foyes que l'on y met tous les jours qui flottent sur l'huile ; lors qu'on la veut tirer on fait un trou dans le bord du pressoir, à environ un pied du fonds du costé de la clisse, & l'on fait un autre trou plus bas pour vuider l'eau & le sang; à ces trous l'on met une bonne cheville ou une canelle, & l'huile se tire à me-

ſure qu'elle ſe fait & ſe met dans des bariques : tous les foyes ne fondent pas entierement, & il ſe fait ſur l'huile beaucoup de villanies qu'il faut vuider & jetter de temps en temps, autrement cela feroit une crouſte à force de ſecher, qui empeſcheroit que le Soleil ne fiſt fondre les foyes qu'on y met tous les jours : il n'y a preſque que les Baſques qui faſſent ces ſortes de preſſoirs, encore faut il que ce ſoit de grands navires, les autres ſe ſervent d'une chalouppe bien calfetée, dont l'on met un bout quelque peu plus haut que l'autre, & au bout d'en bas l'on met une cliſſe & des nattes comme à la met ou preſſoir pour empeſcher les foyes de paſſer : à ce bout on y fait deux trous,

l'un pour vuider l'eau, & l'autre pour tirer l'huile qu'on vuide de temps en temps, le dessus & le dessous comme à la met ou pressoir, à faute de chalouppe ou de pressoir l'on se sert de bonnes barriques deffoncées d'un costé, qu'on met debout sur des chantiers assez élevez, l'on met une clisse dedans, du bas en haut, avec des nattes qui font une espace vuide d'environ demy pied de large du haut en bas de la barique; on fait aussi au bas deux trous pour vuider l'eau & l'huile, & l'on vuide aussi toute l'ordure ou le marc qui se fait dessus de temps en temps; la barique de cette huile vaut jusques à vingt & vingt-cinq écus: toutes ces trois sortes de vaisseaux dont l'on se sert

pour faire l'huile s'appelle un Charnier par tous les peſcheurs, à la reſerve des Bretons qui l'appellent un Treüil.

Comme tout le monde ne travaille pas à la fois à une ſeul beſogne, & que chacun a ſon travail. Voyons ceux qui ſont employez aux utencilles qui ſervent à appreſter la moluë, comme la galaire qui eſt une eſpece de petit échaffaut que l'on fait à terre ſur le bord de la grave, pour cela, on fait un fonds de pieux plantez tous droits comme ceux de deſſous l'échaffaut, qui vont toûjours en hauſſant allant vers la mer, afin que le planché ſoit de niveau; il ſe fait de la meſme maniere que l'échaffaut, tant le fonds que le plancher de petites perches, à la

reserve qu'il n'a que douze ou quinze pieds tant de long que de large; celuy-là est double, les simples ont la mesme longueur le long de la grave, & la moitié de la largeur allant vers la mer. Il s'en fait de trois ou quatre comme cela, selon la grandeur du navire, & toûjours plus que moins, crainte que le mauvais temps ne permette pas de mettre le poisson au sec : cette galaire est couverte par dessus de perches en forme d'une treille; sur lesquels l'on met force branchages pour empescher que le Soleil en donnant sur le poisson ne l'échauffe, ce qui le gâteroit.

Il faut aussi des boyars que nous appellons en France des sivieres à bras; tout le monde

ſçait ce que c'eſt ; il y a auſſi des clayes qui ſont plattes, faites avec de longues baguettes groſſes d'un pouce, entrelacées comme une claye à nettoyer des habits, mais elles ſont bien plus grandes & plus fortes, elles ſervent à jetter la moluë deſſus lors qu'elle eſt lavée, afin qu'elle ne prenne point de ſable : l'on en fait une autre grande d'environ une braſſe & demie en quarré ; elle eſt faite comme une cage hors qu'elle n'eſt point fermée deſſus, les baſtons en ſont gros comme le pouce, elle eſt foncée de planches, cela ſe met dans l'eau, l'on jette le poiſſon dedans pour le laver, & s'appelle un Timbre.

Les broüettes ne ſont autre

chose que deux morceaux de bois écarris gros comme le bras ou environ, de quatre à cinq pieds de long, de figure de crosse par un bout, sur lesquels l'on clouë des douves d'un pied & demy de longueur, dont les bouts sont clouez sur la rondeur de ces bois pour faire un fonds, afin que cela soit creux l'on met encore des douves aux deux costez, dont un bout de la douve est cloüée contre le bout de la crosse, & l'autre bout de la douve au milieu de ces bâtons, où il commence à perdre sa rondeur, en sorte que la rondeur de ces bastons estant ainsi acommodez fait un grand creux comme à une civiere roulante, & au lieu d'une rouë l'on met un gros rouleau de bois, poin-

tu des deux bouts que l'on paſſe en deux boulons de fer qui ſont attachez au deſſous de cette broüette ; en ſorte que lors que l'on la traîne ce roulleau ſert de roüe, ce qui la rend plus facile à mener ; ſon uſage eſt de tranſporter le poiſſon des augets dont j'ay parlé qui ſervent aux habilleurs. L'on met cette broüette ſous ces augets, & on n'a pas pluſtoſt levé la couliſſe que le poiſſon tombe dedans ſans y toucher, ce qui ſe fait pour épargner le temps & expedier beſogne.

Pendant que tous ces travaux ſe font le Chirurgien avec partie des garçons travaillent à faire des vignaux, pour cela on a quantité de petites perches que l'on coupe par morceaux d'en-

viron cinq à ſix pieds de long pointus d'un bout que l'on enfonce en terre, en ſorte qu'il en reſte environ de trois pieds & demy ou quatre pieds hors de terre ; ces piquets-là ſont diſtant les uns des autres d'environ une braſſe tous arangez ſur vne meſme ligne, & tous d'une meſme hauteur d'environ vingt-cinq, trente ou quarante pas de longueur ſelon l'eſtenduë de la place, qui oblige quelquesfois de les faire plus long & plus courts ; cette premiere ligne de piquets eſtant faite l'on en fait une autre du meſme ſens, dont la diſtance d'entre les deux lignes a environ cinq pieds, peu plus ou moins ; en ſuitte l'on met de longues perches que l'on lie au bout d'en haut de ces piquets

quets, d'vn bout à l'autre des deux coſtez, la ligature dont on ſert ce ſont des fils de carret, toutes ces perches eſtant poſées on en met d'autres en travers dont les bouts portẽt ſur ces perches des deux coſtez, & liée de chaque bout à ces perches de diſtances d'environ un pied les vnes des autres, cela fait on couvre toute cette longueur & largeur de branchages, auſquels l'on oſte tout le feüillage afin que l'air donne auſſi bien par deſſous que par deſſus, lors que la moluë eſt ſur ces vignaux pour ſecher. Il faut à vn navire environ de trente, quarante ou cinquante de ſes vignaux ſelon la grandeur du vaiſſeau, & qui eſt auſſi ſelon l'eſtenduë de la place qui eſt quelquefois des

trente, de cinquante, & juſques à cent pas de longueur.

D'vn autre coſté le maiſtre valet a vne partie des garçons qu'il fait travailler à la grave, s'il n'a pas d'autre beſongne plus preſſée; mais voyons le travail de la grave, & puis je diray ce qu'il fait en faiſant faire cette grave. Ce qu'on appelle grave ſont de petits caillous que la mer jette à la coſte, leſquels on applanit le plus également que l'on peut s'il y en a trop en vn endroit on l'oſte pour remplir les fonds en d'autres endroits, ou bien les garçons en vont querir à la coſte avec des mannes, (c'eſt vne eſpece de panier rond ſans ance) & la portent où il en faut, ſi la grave eſt vieille qu'elle n'aye point eſté gâ-

tée l'hyver par la mer, il ſi trouve de l'herbe qui vient parmy ces caillous, il faut que les garçons l'arachente tout brin à brin en ſorte qu'il n'en reſte point.

Ce que le Maiſtre-valet à outre le travail de la grave, il a le ſoin de donner tout ce qu'il faut pour la cuiſine, tous les jours pour tout l'équipage, d'aler avec ſes garçons dans vne chalouppe qu'il a, de terre au navire, tantoſt querir du vin, du biſcuit, du lard, du beure, de l'huile, & tout autre proviſions; il va à la fontaine chercher de l'eau avec des bariques pour faire ſon brevage, & pour la chaudiere, il va encore au bord du navire avec ſa chalouppe querir du ſel, le fait apporter à terre où il le fait mettre en

un petit monceau par ses garçõs, jusques à ce que l'echaffaut soit fait & la saline preste à le recevoir : ce sel là que l'on apporte ainsi est pour saller la mouluë que l'on pesche pendant le travail par ces chalouppes qui vont en pesche comme j'ay dit à mesure que les Charpentiers les rendent preste, & c'est ce poisson-là que j'ay dit cy-devant que l'on habille sur ces planches que l'on met sur des bariques.



CHAPITRE VII.

Contenant la maniere dont on conſtruit les Chalouppes qu'on doit embarquer par quartiers pour porter à la Peſche.

IE croy qu'il ne ſera pas hors de propos de décrire auſſi le travail des Charpentiers, quoy qu'ils ayent eſté mis à terre les premiers pour commencer la beſogne encore qu'ils achevent les derniers. Pour rendre les chalouppes preſtes pour aller en peſche l'on commence par le charpentage qu'il y a à faire aux chalouppes neufves qu'on porte de France, elles ſe mettent par

quartiers dans le navire, l'vne a la quille entiere, à d'autres on la coupe par la moitié ſelon la place qu'il y a dans le navire pour les y mettre; cette quille eſt le fonds de la chalouppe, & le fondement de tout le baſtiment; ſur cette quille on met les varangues qui ſont de bois écarris d'environ trois pouces, de trois pieds & demy ou environ de longueur, qui releve vn peu par les bouts, en allant du milieu de la chalouppe aux deux bouts, elles vont toûjours en diminuant, parce que la chalouppe n'eſt pas ſi large par les bouts que dans le milieu, principalement dans le fond, à cauſe des façons qu'elle a afin que le devant couppe plus facillement l'eau lors que la chalouppe va à la voille ou à la

rame; le derriere n'a pas la façon ſi haute que le devant; ce que l'on appelle façon, c'eſt que le bordage ou planche qui fait l'enceinte de la chalouppe ſe joignent quaſi toute par le devãt depuis la quille juſques au haut de la chalouppe pour coupper l'eau, & derriere n'a cette pince que par le bas, afin que l'eau lors que le baſtiment va à la voille, ou à la rame rencontre le gouvernail, & qu'en donnant contre il la faſſe venir d'vn coſte ou de l'autre pour, aller droit ou l'on veut.

Au deſſous de ces varangues l'on cloüe deux bordages ou deux planches d'vn bout de la quille à l'autre de chaque coſté; voilà le premier quartier; à ces varangues l'on cloüe des mem-

bres à cloux perdus, ces membres ſont de bois écarris de la groſſeur des varangues, qui ſont courbez en bas & en montant tout droit juſques à la hauteur que l'on veut donner à la chalouppe, chaque varangue a ſon membre à chaque bout qui va toûjours en acourſiſſant vers les deux bouts, pour faire ces façons dites cy-deſſus, tous ces membres eſtant poſez des deux coſtez d'vn bout de la quille à l'autre, à cette quille l'on cloüe vne eſtrave ſur le devant, qui eſt vne piece de bois d'environ ſix pouces d'écarriſſage, qui fait vn rond en montant du bout de la quille en haut de la hauteur de la chalouppe; à l'autre bout de la quille au derriere, l'on met vne autre piece de bois écarrie de la meſme

mesme grosseur de l'estrave laquelle est droite, mais elle va un peu en penchant en dehors, & qui va aussi haut que doit estre la chalouppe, & cette piece s'appelle l'Etambot, à laquelle l'on a fait des feüilleures d'un pouce de profondeur des deux costez en dedans pour cloüer le bordage que l'on met pour fermer le tour de la chalouppe, l'estrave a une feüilleure aussi de mesme pour cloüer le bout des planches, l'estrave & l'étambot & tous les membres estant posez selon la façon ou la forme que doit avoir la chalouppe, il la faut border, border c'est mettre des planches tout autour, qui s'appellent bordage.

En posant le bordage depuis le bas de la quille allant en haut

l'on prend garde que les bouts ne finissent dans le milieu l'un contre l'autre ; il faut qu'il passe d'un pied & demy ou deux les uns sur les autres pour rendre la liaison plus forte, tant à l'égard des pieces de bordage, qui vont de l'avant à l'arriere, qu'à l'égard de celles qui vont de l'arriere en avant, à la maniere des pierres que l'on laisse surpasser les autres en la construction d'une maison, & que les Maçons appellent mordans; cela se pratique de puis le bas jusques au haut des deux costez de la chalouppe en mettant toûjours les bordages les uns sur les autres, ce qui ne se fait d'ordinaire que pour ces chalouppes-là que l'on est obligé de porter en quartiers, ne les pou-

vant mettre entieres dans le navire : ayant eſté ainſi aſſemblées en France on les demonte pour les mettre en quartiers, tous les bordages que j'ay dit paſſer les uns ſur les autres dans le milieu ne ſont clouez en cet endroit qu'à cloux perdus, tout le reſte eſt cloüé à demeure à la reſerve d'un coſté qui tient à l'eſtrave & l'autre coſté à l'étambot, en ſorte que l'étrave & l'étambot ne tiennent que d'un coſté à l'un des quartiers; pour faire ces quartiers l'on couppe la quille par la moitié, mais ſi le navire la peut porter entiere, l'on démanche les membres des varangues où je vous ait dit qu'ils eſtoient cloüez à cloux perdus; l'on démanche auſſi tous ces bouts de bordages

du milieu qui vont les uns ſur les autres, ainſi la chalouppe demeure partagée en quatre quartiers quand on la couppe , & en cinq quand la quille demeure entiere.

Aprés avoir parlé de la conſtruction des chalouppes & de la maniere de les mettre en quartiers , il faut maintenant dire comme l'on les remonte ou r'aſſemble dans le païs , le tout eſtant mis à terre les quartiers de chalouppes à part, car chaque chalouppe à ſes quartiers marquez d'vne marque & du coſté qu'ils doivent eſtre, afin que les bouts du bordage qui ſe doivent rapporter au milieu ſe trouvent juſtes ; tout le triage des chalouppes eſtant fait l'on poſſe ſa quille d'une

ſur des tins, qui ſont des eſpeces de chantiers ou gros morceaux de bois pour l'élever de terre, puis on poſe le quartier où tient l'étambot à un bout & l'étrave qu'on clouë à l'autre bout de la quille, & enſuite les membres aux varangues, & puis l'on poſe les deux autres quartiers, l'un d'un coſté en avant, & l'autre de l'autre coſté en arriere, en ſorte que les bouts des bordages ſe retrouvent dans le milieu juſte comme ils doivent eſtre; eſtant ainſi poſée l'on clouë les membres aux varangues à demeure, & les bouts des bordages ſur les membres auſſi à demeure, & pareillement à l'eſtrave & l'étambot; voilà la chalouppe remontée, il y manque une liſſe qui eſt faite d'une

planche siée de sa longueur par morceaux, d'environ quatre & cinq pouces de large, l'on en met une tout autour de la chaloupe clouée en dedans à un demy pied ou environ du bord, cela sert à renforcer la chaloupe & à tenir les membres en estat, & à suporter les baux ou toutes qui ont demy pied de large & d'vn pouce d'épaisseur, les baux ou toutes sont proprement les bancs sur lesquels s'assient les rameurs, il y en a six comme cela d'un bout de la chalouppe à l'autre; ces toutes estant chacune en leurs places, sçavoir trois en avant & trois en arriere a environ deux pieds les uns des autres, & entre deux on laisse une espace de cinq pieds ou environ qui est le milieu;

ces toutes-là ſont poſées ſur cette liſſe traverſant la chalouppe d'un coſté à l'autre, à chacun de ces bouts de toute l'on met un court bâton qui eſt un morceau de bois fait en équerre tout d'une piece, dont un bout eſt cloüé ſur la toute, & l'autre côté ſur le bord de la chalouppe; ce sõt ces toutes-là qui tiẽnent la chalouppe en état & empêchent qu'elle ne ſe puiſſe élargir; maintenant il y faut mettre un carreau tout au tour de la chalouppe; ce carreau eſt un morceau de bois de deux bons pouces, ou de deux & demy en quarré que l'on met tout autour de la chalouppe par deſſus le dernier bordage d'enhaut, & que l'on cloüë au bout des mẽbres qui paſſe un peu au deſſus du bordage, aprés quoy

l'on rongne les membres au niveau du carreau.

Il faut en ſuite galfeter cette chalouppe ; galferter c'eſt mettre de l'étoupe dans les joints qui eſt l'ouverture qui ſe fait entre deux bordages ; cette étoupe eſt faite de vieux cables que l'on coupe par morceaux, puis l'on deffait les fils de carret que l'on fait boüillir dans l'eau, puis on les bat avec un maillet ou autre choſe pour les rendre maniables & pour ſeparer mieux le chanvre en brin, ce qui s'apelle décharpir ou mettre en filaſſe, eſtant ſeparé l'on le file gros comme le pouce, dont l'on fait des quenoüillées groſſes comme le bras, de la longueur de la moitié du bras, voilà l'étoupe dont l'on ſe ſert à galfeter les navires

& chalouppes, pour faire entrer cette étoupe dans les jointures du bordage, il faut avoir un fer qui eſt fait comme un cizeau large de deux doigts & long d'un bon demy pied, un bout eſt plat, & l'autre tout rond & plat deſſus où l'on cogne avec un maillet pour faire entrer l'étoupe à force, en ſorte qu'elle devienne auſſi dure que le bois, le fer s'apelle un galfet, & le travail galferter, & la beſogne la couture. La chalouppe eſtant bien galfetée d'un coſté l'on la tourne ſur l'autre pour ÿ en faire autant; le galfetage eſtant achevé l'on fait bien chaufer un coſté avec de la brande ou branchage de ſapin dont l'on fait de petits fagots que l'on emmanche au bout d'un bâton, pour les allu-

mer & les porter tous flambans à la chalouppe pour faire bien chauffer le bordage, quand un fagot eſt bruſlé on en allume un autre tant qu'elle ſoit bien chauffée, & pour lors on a du bray dans vn grand pot de fer que l'on fait bien chauffer; ce bray c'eſt ce que les joüeurs de violon appellent colofhanne dont ils frottent leur archet, lequel eſtant bien chaud l'on y met de l'huile de poiſſon pour le rendre plus gras & empeſcher qu'il ne s'écaille quand il eſt ſec; le bordage eſtant bien chaud l'on a un bouchon de laine emmenché au bout d'un bâton que l'on appelle un guipon, l'on le trempe dans cette chaudiere où eſt le bray que l'on employe le plus chaudque l'on peut,

& l'on passe ce guipon par dessus les coutures & le bordage même, afin que le tout soit bien brayé, ce costé-là estant fait l'on tourne la chalouppe pour en faire autant de l'autre costé, estant bien brayée l'on travaille au dedans de la chalouppe, les intervales qui sont entre les toutes sont separez les uns des autres par des plãches ou douves de bariques, que l'on cloüe d'un bout aux toutes, & l'autre bout est cloüé au bas de la chalouppe à une barre de bois qui traverse le fond, & cette separation s'apellent rums, chaque pescheur en a deux, dont l'un sert à metre la moluë à mesure qu'il la pesche, & l'autre luy sert de place à se mettre pour pescher, quand son rums est plain l'on le

vuide dans cette grande espace qui est au milieu de la chalouppe qui s'appelle le grand rums, les autres pescheurs vuident aussi leurs rums dans ce grand quand il est plain, & les petits c'est lors que l'on dit la chalouppe est chargée, & pour lors elle a bien cinq à six cens de moluë.

Il faut encore des fargues à la chalouppe pour estre toute preste à aller en pesche, ces fargues sont une bande de toile forte bien gaudronnée d'environ un pied de largeur, que l'on cloüe sur le carreau que j'ay dit que l'on mettoit par dessus le haut du bordage; cette fargue se clouë par vn bord tout autour de la chalouppe, & le long de l'autre bord de la fargue il y a des œuillets par le moyen des-

quels on y attache avec des fils de carrets une perche de chaque costé, qui va d'un bout à l'autre de la chalouppe, si une perche ne suffit on en met deux ou trois; il y faut encore des bois ronds ou carrez d'une demie brasse de long que l'on fourre entre le bord de la chalouppe & cette lisse sur quoy portent les baux, ces bâtons passent au dessus du bord, de la chalouppe de la largeur de la fargue, & sont à demie brasse de distance les uns des autres, & percez par le haut pour passer une ficelle qui est atachée à cette petite perche de la fargue qu'on leve, & dont l'on ne se sert que quãd les pescheurs trouvent mauvais temps en mer, ou bien quand la chalouppe est trop chargée, pour lors l'on met ces

bois & l'on leve les fargues par le moyen de ces petites cordes qu'on lie & qu'on arreste en suite à ces bouts de bois appellez espontilles, par ce moyen la fargue sert d'un bordage qui empesche l'eau d'entrer dans la chalouppe, & aprés que la pesche est faite on oste les fargues des chalouppes qu'on laisse dans le païs, ceux qui s'en servent l'année d'aprés sont obligez d'y adjoûter ces fargues, pour les rendre d'usage à la pesche, outre le radoube qu'on est obligé d'y faire selon l'estat où l'on les trouve.



CHAPITRE VIII.

De la diſtribution qui ſe fait des chalouppes aux Maiſtres Peſcheurs & du moyen dont on ſe ſert pour les mettre en ſeureté pendant la nuit.

POVR ſçavoir qui montera les chalouppes à meſure qu'il y en aura de preſtes, tous les Maiſtres de chalouppes tirent au billet, dans lequel eſt écrit, premier, ſecond, troiſiéme, ainſi du reſte: celuy à qui arrive la premiere, prend la premiere appreſtée par les Charpentiers, ainſi des autres chacun en ſon rang: ce ſont les

Maistres & leur equipage qui font les rums, les fargues, le mast, & la vergue, pour la voile, les ains, les plombs, les lignes, tout cela est apresté pendant le voyage ainsi que j'ay dit; ce choix par billet se fait pour éviter la dispute & querelle entr'eux afin qu'ils ne se puissent plaindre si l'un a une chalouppe meilleure que l'autre, parce que les Charpentiers accommodent d'ordinaire toutes les meilleures les premieres y ayant moins de travail à faire, & afin qu'elles puissent toûjours aller en pesche pendant que les autres s'apprestent, & à mesure qu'il y en a une accommodée, celuy à qui elle appartient met tout son equipage de pesche & tous ses hommes de mesme, & puis s'en

vont

vont en peſche, leur poiſſon s'habille comme j'ay dit cy-devant; j'en feray le recit amplement lors que toutes les chalouppes ſeront en eſtat & que le travail ſera achevé.

Maintenant il faut travailler à mettre toutes les chalouppes en ſeureté lors qu'elles reviennent le ſoir de la peſche, crainte que le mauvais temps ne les ſurprenne la nuit, ce qui les pourroit faire perdre; pour cela on a un câbleau gros comme le bras ou plus ſelon la grandeur du navire, car il le faut plus fort ayant plus de chalouppes qu'à un qui en a moins: De ce cable on en porte un bout à la mer le plus au large que l'on peut qui eſt de toute ſa longueur, il eſt amaré ou attaché à

une bonne & forte ancre que l'on jette au fonds de la mer, puis l'on prend le bout qui est à terre que l'on hasle ou tire à force d'hommes, & s'ils sont plusieurs navires en un mesme havre ils s'entr'aident les uns les autres : ce cable estant bien roidy l'on le tourne autour d'un pieu fort gros qui est enfoncé bien avant en terre, ce bout là estant bien amaré l'on met encore un pieu au dessus de celuy-là à cinq ou six brasses qui est encore bien enfoncé en terre, & à ce pieu-là l'on amare un autre cordage qui tient à la teste du premier pieu pour le tenir ferme & empescher que les chaloupes qui sont amarées sur le cable ne l'ébranlent par la tourmente qui pourroit arriver :

Pour amarer ces chalouppes à ce cable il y a de bons bouts de cordes qui y ſont amarés d'un bout, de diſtances en diſtances, & à l'autre eſt amaré un petit bois qui tient toûjours le bout ſur l'eau, cela s'appelle un Boyon, l'on en met comme cela autant que de chalouppes, & diſtantes les unes des autres, en ſorte que la tourmente quand il en fait ne les faſſe entre heurter ce qui les feroit rompre, il faut que ce cable-là porte toute la fatigue des chalouppes & du mauvais temps.

A ce meſme cable, on attache à huit ou dix braſſes de l'échaffaut une poulie où l'on paſſe un cordage, dont un bout eſt fixé & attaché à la teſte de ce gros pieu qui fait la pointe de

léchaffaut, l'autre bout qui est de cinquante à soixante brasses selon la grandeur du navire demeure sur l'échaffaut, afin d'y pouvoir attacher les chalouppes destinées seulement au service de terre, & non à la pesche, & lors qu'on les a attachées à ce cordage on tire le bout qui est fixe, & par ce moyen on fait aller la chalouppe à certaine distance de l'échaffaut, en sorte pourtant qu'on y en peut encore mettre une autre de la mesme maniere, en tirant davantage le bout de la corde qui est fixe & attachée au pieu de la pointe de l'échaffaut, & quand on a besoin de ces chalouppes ou de l'une d'icelles seulement, on n'a qu'à tirer le bout opposé de cette mes-

me corde pour les faire venir à l'échaffaut ; ce cordage s'appelle un Tourne-vire ; d'autres l'appellent un Vas-tu, Viens-tu ; ſon uſage eſt de tenir toûjours à flot les deux chalouppes de ſervice, dont la plus grande s'appelle charroy, & de les avoir aiſément ſous la main dés qu'on en a beſoin, ſans qu'il ſoit neceſſaire d'avoir des batteaux pour les aller querir, ſervant à aller querir celles qui ſont attachées au boyon & deſtinées à la peſche.



CHAPITRE IX.

Les preparatifs des chalouppes pour aller en pesche. Ce qui se pratique estant sur le fonds pour pescher. Ce qui se fait à terre. Du retour des Pescheurs, & leur maniere de décharger leurs chalouppes & de les mettre en seureté.

MAINTENANT que tous nos travaux sont prests & que toutes nos chalouppes sont en estat d'aller en pesche, il les faut faire partir pour cela;

la veille qu'ils doivent aller à la mer pour peſcher, le Boſſoin a le ſoin d'aller emplir ſon corbillon de biſcuit qui ne leur eſt point épargné, ils en prennent à diſcretion; ce corbillon eſt une grande boëſte ſemblable à celle dans leſquelles on envoye des pruneaux de Tours, mais preſque une fois plus grande, enſuite il va emplir ſon baril de bruvage qui ne les enyvre pas, car d'une barique de vin l'on en fait quatre & quelquesfois cinq, ſans autre miracle que de l'eau, elles ſont à l'abandon chacun en prend tant qu'il veut; le Maiſtre-valet a le ſoin de cette multiplication œconomique, & les garçons vont querir l'eau en une chalouppe avec des bariques, quelquesfois loin, quel-

quefois prés, ſelon que la fontaine eſt ſituée : c'eſt là toute la proviſion que les peſcheurs ont tous lors qu'il vont ſur le fonds, qui eſt le terme dont ils ſe ſervent pour dire aller à la peſche.

Le lendemain dés la pointe du jour on les fait lever, ils vont prendre les chalouppes du Vaſ. tu Vienſ-tu pour aller aux leurs qui ſont amarez ſur ces boyons; y eſtant embarquez ils mettent à la voile, s'il y a du vent, car ils vont où le vent les porte, ou bien s'ils ont deſſein d'aller en quelque endroit, ils rament au vent; d'autrefois qu'il n'y a point de vent ils vont tous à la rame, ils n'uſent point de ce mot, c'eſt aller à la nage; ils diſent qu'il n'y a que les galeriens, qui tirent à la rame, il n'y a guere de ha-

vre

vres où il n'y ait plus d'un navire, & tous les matins l'on void des trente, quarante & cinquante chalouppes à la voile ou à la nage dont les unes vont d'un costé & les autres d'un autre ; chaque Maistre de chalouppe est libre d'aller où bon luy semble, & où il croit trouver plus de moluë ; lors qu'ils sont à une lieuë ou une lieuë & demie ils amenent leur voile bas ou cessent de nager s'ils vont à la nage : ils jettent la ligne hors toute aboittée, c'est à dire avec la moluë ou apast qui est pareille à celuy du grand Banc, à l'exception que la ligne, l'ain & la boitte ne sont pas si gros icy.

La ligne estant jettée s'ils trouvent de la moluë qui morde à l'hameçon, qui est l'ain & la

boitte enſemble, pour lors tous ceux de la chalouppe jettent leurs lignes, & le Boſſoin qui eſt celuy de devant jette le grappin à la mer, c'eſt ſa charge; aprés cela ils travaillent à tirer la moluë haut tant qu'ils peuvent, & ont chacun deux lignes, l'une d'un bord de la chalouppe & l'autre de l'autre, ſi-toſt que la moluë eſt halée haut on la décroque de l'ain & on la jette en ſon run comme j'ay dit cy-devant, & ſi la boitte eſtoit emportée, il y en met preſtement d'autre, qu'il prend dans le gau de la moluë; s'il y trouve quelque choſe qu'il ne ſoit conſommé il le met à la pointe de ſon ain, puis rejette ſa ligne en la mer, pendant qu'elle va au fonds il ſe tourne à l'autre bord

& hale l'autre ligne s'il y ſent une moluë priſe, ce qui manque rarement : tant qu'ils trouvent du poiſſon ils ne bougent pas de là, tous les autres font de meſme, quand le poiſſon leur manque ils levent le grappin & vont en un autre endroit, mais quand la moluë donne, c'eſt un plaiſir que de les voir agir des bras & du corps, comme ils ſe tournent d'un bord ſur l'autre, ils ne font que tirer la ligne & au meſme temps la rejettent, car elle eſt bien-toſt décroquée, & il eſt bon de ſçavoir que les lignes ſont amarées ſur le bord de la chalouppe, & ne peuvent aller juſques au fonds, il s'en faut toûjours une bonne braſſe que l'ain ne touche à terre, & deux braſſes pour le plomb,

ils travaillent à l'envie, c'est à qui en halera le plus, ils ne reviennent point que le soir.

En attendant leur retour, voyons ce que font ceux qui sont à terre, le Capitaine va visiter ses vignaux, regarde s'ils sont bien faits, s il y a assez de branchages dessus, s'il en aura suffisamment pour éparer tout son poisson (c'est à dire l'étendre dessus) s'il croit n'en pas avoir assez & qu'il ait encore de la place de reste, il donne ordre pour en faire encore; il visite la grave, regarde si elle est bien accomodée, le Maistre de grave est avec luy, si luy mesme ne l'est, car beaucoup sont l'un & l'autre: ils visitent les boyars, les clayes, & tout ce que j'ay nommé pour le service de terre,

s'ils trouvent qu'il n'y ait ſuffiſamment de tout, il donne ordre d'en faire encore, car il s'en rompt, & quand le fort de la peſche vient l'on n'a pas le temps de s'amuſer à cela, & dans le commencement de la peſche qu'il n'y a pas encore nombre de moluë peſchée, ils ont plus de temps à travailler à ces petites choſes-là : pendant cette viſite le Maiſtre-valet, quelques matelots & les garçõs vont au bord du navire avec des chalouppes de terre, pour apporter les victuailles neceſſaires à l'equipage, & regarder que rien ne ſoit en deſordre à bord, pendant ce temps-là, les matelots & les garçons portent du ſel pour emplir la ſaline, & ſitoſt qu'une chalouppe eſt

chargée on la mene à terre pendant que l'on charge l'autre, il leur faut bien cinq ou ſix voyages de chalouppes pour emplir la ſaline. Lors que le fonds ou l'ancrage permet que le navire ſoit proche de l'échaffaut, il n'y demeure perſonne, ny nuit ny jour l'on n'y va point que l'on n'y aye affaire, mais lors qu'il eſt ancré loin de l'échaffaut l'on y envoye coucher deux, trois, ou quatre matelots pour le garder.

Pendant que le Capitaine & le Maiſtre de grave font leur viſites & donnent leurs ordres pour tout ce qui reſte à faire, & que la ſaline s'emplit de ſel, les peſcheurs qui ont fait leur devoir ſur le fonds paroiſſent à la voile, qui eſt environ les quatre heures du ſoir qu'ils commen-

cent à lever le grappin & mettre à la voile, il leur faut du moins une heure & demie & deux heures, & quelquesfois trois à venir de dessus le fonds à l'échaffaut selon qu'ils en sont esloignez, il est toûjours prest de six heures avant que la premiere chalouppe arrive à l'échaffaut, les autres suivent qui arrivent à prés de demie heure, de trois quarts ou une heure & quelquesfois plus, ils se suivent comme cela pour se donner le temps de decharger les uns les autres, neantmoins quelquefois il y en arrive deux ou trois à la fois : la premiere arrivée amare sa chalouppe à cette pointe de l'échaffaut qui est avancée à la mer, & les autres chalouppes tout autour de cette pointe, où

les peſcheurs jettent leur poiſ-ſon deſſus à meſure qu'ilsarrivent pour décharger la chalouppe, & pour le jerter haut ils ont un tré ou daguet qui eſt une pointe de fer longue d'un demy pied ou environ qui va un peu en courbant vers la pointe, il eſt emmanché au bout d'un baſton de quatre à cinq pieds de long, ils mettent ce fer en la teſte de la moluë & la jettent en haut; ſi la moluë eſt trop grande & qu'un homme ne la puiſſe mettre ſur l'échaffaut, un garçon qui eſt deſſus a une gaffe, c'eſt encore un fer qui eſt crochu, de la groſſeur d'un doigt, pointu d'un bout, & l'autre qui eſt aſſez long pour amancher au gros bout d'une grande perche, que ce garçon qui eſt ſur la pointe de

l'échaffaut donne à la chalouppe & tient toûjours le petit bout : ceux de la chalouppe passent la teste de cette grosse moluë dans le croc de cette gaffe, & celuy d'en-haut la tire à luy ; il y a quelques-fois des moluës si grandes qu'à peine deux garçons les peuvent-ils mettrent haut. Quant les Maistres de chalouppes habillent, ils ne s'amusent point à décharger, ils vont vistement quitter leur equipage de pesche à la reserve des bottes, pendant que les arimiers & les bossoins déchargent leurs chalouppes, & si-tost qu'elle est déchargée l'arimier monte sur l'échaffaut pour aller au travail, & le Bossoin oste sa chalouppe de là, pour faire place a une autre qui en fait autant,

& va auſſi-toſt l'amarer à ce cable au boyon, là il lave & nettoye ſa chalouppe le plus proprement qu'il peut, ſur tout les baux que la moluë engraiſſe, & qui deviennent ſi gliſſans qu'on pourroit tomber en marchant deſſus s'ils ne les dégraiſſoient à force de les laver & nettoyer; cela fait ils ſe repoſent en attendant que l'on les aille querir tous enſemble avec la chalouppe de ſervice, à moins que quelqu'une de celles qui reviennent de la peſche ne les prennent en paſſant quand leur beſogne eſt faite.

CHAPITRE X.

De la maniere d'habiller & ſaler la moluë, de faire l'huile qui s'en tire, & comme on appreſte les rabbes, ce que c'eſt & leur uſage, &c.

DEs lors qu'il y a deux ou trois chalouppes déchargées, qu'il y a du poiſſon ſur cette pointe ou avant-bec, & des Maiſtres de chalouppes & des arimiers à l'échaffaut; chacun ſelon ſa charge commence à ſe preparer pour aller à l'étal; c'eſt prendre ſa place autour de l'étably; pour cela les habilleurs commencent par leurs

cousteaux, qui leurs sont fournis par le Capitaine, ils les aiguisent, & leur éguisoire, c'est un morceau de bois plat de quatre doigts de large, de trois d'épesseur & long comme le bras, surquoy ils mettent le marc d'une meule à éguiser ; ce marc ce fait par le moyen des Charpentiers, qui à force d'aiguiser leurs feremens sur une grande meule de pierre qui s'use à force de servir, & ce qui s'en mange tombe dans l'auget où est l'eau; ils ont soin d'amasser cela, & mesme quelques-uns en portent de France avec quoy ils affillent leurs couteaux qui couppent comme des rasoirs, ils en ont deux chacun ; dés qu'ils sont éguisez ils mettent un grand tabelier de cuir qui leur prend au

deſſous du menton, & va juſques au genouil, ils ont auſſi des manches de cuir ou de toile godronnée ; en cet eſtat ils ſe vont mettre en un baril qui leur vient juſques à my cuiſſe, ces barils-là ſont entre ces petits coffrets qui tiennent à l'étably dont j'ay parlé cy-devant, ils mettent leur tablier en dehors ou par deſſus ce baril pour empeſcher l'eau, le ſang, & autres vilenies d'y entrer. Voila les habilleurs placés preſt à bien faire, mais il leur faut un picqueur & un décoleur à chacun, leſquels ont auſſi un grand tablier & des manches comme les autres, mais ils n'ont point de barils, outre cela ceux de mer ont leurs bottes qu'ils ne quittent que pour dormir ; ceux de terre qui font

ce métier-là, n'en ont point, le décoleur n'a point de coûteau, mais le piqueur en a, different de ceux de l'habilleur, celuy de l'habilleur est quarré par le bout, & fort épais par le dos pour luy donner de la pesanteur, afin qu'il aye plus de coup à couper l'areste de la moluë, celuy du picqueur est plus long & pointu, la pointe en arondissant du costé du tailland, les piqueurs & décoleurs sont de l'autre costé de l'estably proche la cloison qui est du costé de la mer, joignant cette pointe où l'on décharge la moluë, estans tous ainsi disposés, les garçons & d'autres encore, sont sur cette pointe de l'échaffaut avec leur tré ou daguets, avec lesquels ils picquent la moluë dans

la teste, la pouſſent proche de l'étably par deſſous cette cloiſon ou pignon que j'ay dit cy-devant, où l'on avoit laiſſé une ouverture d'environ deux pieds de haut; l'ayant pouſſée là, d'autres hommes qui ſont entre les piqueurs & décoleurs prennent la moluë, la mettent ſur l'étably proche du piqueur, qui au meſme temps la prend luy coupe la gorge, puis luy fend le ventre juſques au nombril, qui eſt proprement par où elle ſe vuide, puis paſſe ſon couſteau tout proche des oüyes pour ſeparer un os qui eſt entre l'oreille & la teſte, & tout d'un temps pouſſe la moluë à ſon voiſin le décoleur, qui luy arrache les tripailles du ventre, au meſme inſtant il met en deux mannes

qu'il a devant luy, dans l'une les foyes & dans l'autre les rabbes, qui sont les œufs de la moluë, & puis tout d'un temps il renverse la moluë le ventre sur l'étably, & prend la teste à deux mains, la renverse sur le dos de la moluë & luy romp le col, il prend la teste d'une main la jette dans un trou qui est à ses pieds par où elle tombe dans la mer, & de l'autre main pousse la moluë à l'habilleur, qui la prend par l'oreille avec une mitaine qu'il a à la main gauche, autrement il ne la pourroit pas tenir ferme, luy pose le dos contre une tringle de bois de la longueur de la moluë, épaisse de deux doigts, & cloüée vis à vis de luy sur l'étably, afin de tenir le poisson ferme & l'empescher de glisser pendant l'operation

ration, à cauſe de la graiſſe, & puis avec ſon couteau décharne le gros de l'arreſte du coſté de l'oreille qu'il tient à la main, & commençant à l'oreille & venant juſques à la queuë, & au meſme temps donne un coup de coûteau ſur l'arreſte & la coupe à l'endroit du nombril, & puis paſſe ſon couteau par deſſous l'arreſte allant vers les oreilles, coupe toute ces petites arreſtes, qui ſervent de coſte au poiſſon, jette cette arreſte derriere luy, & du couteau jette la moluë dans ce petit coffret ou auget qui eſt à ſa droite, ce qu'ils font avec une telle dexterité & vîteſſe, tant les piqueurs, décoleurs, qu'habilleurs, que ceux qui ne font autre choſe que d'amaſſer les moluës & les mettre ſur l'é-

tably ont peine à les fournir ; A cette arreſte qu'ils jette derriere eux ſe prend, ce qu'on appelle en France trippe de moluë, que les peſcheurs appellent des noüës, qui n'eſt autre choſe que la peau ou membrane qui enveloppe les inteſtins, tous les poiſſons en ont de meſme les uns plus grandes, les autres plus petites ſelon la grandeur du poiſſon, je diray cy-aprés comme ces noües ſe font & s'accomodent.

La moluë eſtant habillée ainſi que je viens de dire, on la ſalle, ce qui ſe fait ſur le meſme échaffaut à couvert de la voille, le long de ces paliſſades de branchages, qui ſont aux deux côtez de l'échaffaut, la ſaline eſtant au milieu afin que l'on

puisse prendre le sel plus facilement d'un costé & de l'autre, pour cela il y a des hommes qui ont chacun une de ces broüettes, que j'ay d'écrittes qui vont mettre sous ces petits coffrets, puis ils levent la coulisse & toutes les moluës tombent dedans d'elles-mêmes à cause que le coffret est en pente, puis remettent la coulisse en sa place, trainent la broüette au lieu où l'on sale la moluë, l'y renversent & retournent en querir d'autres, deux ou trois hommes prennent cette moluë par les oreilles, l'arangẽt teste contre queuë, en font une couche de la longueur qu'ils jugent à peu prés pour contenir toute la pesche de cette journée, car pour rendre la salaison égale on ne met ja-

mais l'un ſur l'autre du poiſſon ſallé en differends jours; car c'eſt une maxime inviolable que tout le poiſſon qui ſe peſche en un jour a ſes autres façon de ſuitte; la longueur de deux moluës miſes bout à bout fait toûjours la largeur de la pille, & la hauteur dépend auſſi bien que la longueur de la quantité du poiſſon qui aura eſté peſché pendant la journée; l'on met toûjours la peau de la moluë en bas; de cette premiere couche eſtant ainſi faite de la longueur qu'ils l'ont jugé à propos, le ſalleur a une grande pelle toute plate avec laquelle il prend du ſel en la ſaline qui eſt derriere luy & en ſalle la moluë; le ſalleur y eſt ſi adroit qu'encor que ſa pelle ſoit chargée de ſel il le jette ſur cet-

te moluë à plus d'une grande brasse de luy, de la largeur de sa pelle sans en mettre quasi plus en un en droit qu'à l'autre, s'il y a quelque endroit où il n'y en ait pas assez il y en remet, & n'en sort de dessus sa pelle que ce qu'il en veut mettre, cette moluë se salle fort peu, quand il y a trop de sel il la brûle, & n'est jamais si belle que l'autre, c'est pourquoy il faut que le salleur soit adroit à jetter son sel, quand cette premiere couche est faite l'on en fait vne autre dessus de la mesme façon, & puis l'on la salle de mesme l'autre, ce qui se reïtere jusques à ce que tout le poisson soit habillé.

Pour cette grande mouluë que j'ay dit avoir besoin d'un homme & quelquesfois de deux

pour la mettre haut avec une gaffe, elle s'appelle moluë de gaffe, & s'abille & se sale comme celles du grand Banc ; c'est pourquoy l'on ne la mesle pas avec l'autre, l'on en fait une pile à part au bout de la saline, ou a costé, & pour la saler on la couvre de sel & principalement au haut de la queuë où le gros os a esté couppé, car c'est là l'endroit où elle se gaste le plûtost quand il n'y a pas assez de sel, & tout le long de la queuë, s'il estoit fendu comme le corps il n'y faudroit pas tant de sel.

Voyons à present ce que l'on fait de ces mannes où le decolleur met les foyes & les rabbes, qui sont comme j'ay déja dit les œufs de la moluë ; un garçon ou un homme les vont vuider à

mesure qu'elles s'emplissent, sçavoir les rabbes se mettent au bout de la saline dans laquelle on fait une petite espace de vuide où l'on les jette, & là on les salle à mesure que l'on les arrange les unes sur les autres, il n'y faut pas beaucoup de sel, on porte les foyes au charnier qui est hors l'échaffaut, & on les y met tous les jours à mesure que la pesche en fournit; j'ay déja d'écrit ce charnier, mais il est bon de remarquer icy que tout ce qui sert à tirer l'huile, des foyes s'appelle charnier, soit pressoir, met, chalouppe, ou bariques.

Je reviens à nos Bossoins que j'ay laissé aller amarer leurs chalouppes à leurs boyons qui tiennent à ce gros cable, aprés

les avoir bien nettoyez & lavez, ils ployent leur voille, la mettent tout le long d'un des côtez de la chalouppe y arrangent aussi tous leurs avirons, puis mettent leur masts bas, les cordages tournez tout autour, & puis passent le gros bout qui est celuy d'embas par dessus la premiere toute du grand rum, qui est en arriere, & le font passer par vn trou qui est fait dans la cloison ou separation du grand rum en avant, & afin que le petit bout du mâts qui porte sur le derriere de la chalouppe, n'empesche point de nager lors qu'il n'y a point de vent, ny mesme à manier les lignes lors de la pesche; l'on a une grosse fourche dont le bout d'embas qui a trois pieds ou environ, est aplaty

ty pour la faire entrer entre la lisse & le bord de la chalouppe où l'on met ses pontilles ou bâtons qui tiennent les fargues, estant là posez à l'endroit du petit rum qui joint le grand en arriere, l'on met le mast sur cette fourche qui éleve le bout d'enhaut, en sorte qu'il ne peut incomoder, cette fourche s'oste & met quand on veut ; ils demeurent là dans leur chalouppes jusques à ce que l'on les aille querir, qui est lors que la fin du travail cesse à l'échaffaut, un des garçons avec une des chalouppes de terre les va prendre les uns aprés les autres, & viennent avec leur barils & corbillons qu'ils vont emplir dés qu'ils sont décendus à terre; afin d'estre tout prest le lendemain à la pointe du jour

pour retourner ſur le fonds.

Lors que le travail de l'échaffaut eſt finy chacun va quitter ſon équipage d'échaffaut, d'habillage & de peſche, à la reſerve des coûteaux d'habillage & dont ils ne ſe deſſaiſiſſent point, de crainte qu'on n'en gaſte le tranchant en coupant autre choſe que du poiſſon; les garçons ont le ſoin de laver les tabliers & les manches, & les faire ſecher pour eſtre preſts pour s'en ſervir le lendemain au ſoir, autrement ils ſont aſſeurez d'être bien battus; car quand un garçon manque à ce qu'il doit faire il a le foüet & tous les autres par compagnie; c'eſt pourquoy ils s'entre-avertiſſent de faire ce qui leur eſt donné en charge. Eſtant tous nettoyez &

lavez ils vont ſouper, ils ſe mettent ſept à ſept au plat, s'il ſe trouve un homme ou deux de plus, l'on fait deux plats de huit, & chacun ſe place où il peut, hors le Capitaine qui mange en ſon logement, & avec luy le Maiſtre de grave, le Pilotte, & le Chirurgien qui eſt celuy qui a le ſoin de la cuiſine ; il a auſſi vn garçon pour le ſervir, & un à chaque plat, leſquels ne mangent que les reſtes & en ont ſuffiſamment.



CHAPITRE XI.

Le gouvernement des Victuailles, comme on en use pendant la pesche. Comme la boitte ou appast se pesche, & de la proprieté de la moluë & du maquereau.

IL n'est pas hors de propos de dire icy que toutes les victuailles qui ont esté mises dans le navire appartiennent aussi bien à tout l'équipage qu'au Capitaine, qu'il n'en peut disposer en faveur de qui que ce soit, que du consentement de tout le monde, quoy qu'il ait

le droit de faire boire le vin pur à ſa table pendant le voyage & durant le ſejour ; l'équipage le boit pur à la mer trois fois la ſemaine, & les autres jours du breuvage qui n'eſt qu'à moitié eau : eſtant à terre pendant la peſche le breuvage eſt bien plus trempé , d'une barique de vin l'on en fait trois ou quatre, la raiſon eſt que pendant le temps de la peſche le travail eſt extrémement rude, l'on dort peu, & ils ſont tout le jour au Soleil, à terre & à la peſche, pendant ce temps-là ils ſont toûjours alterez ; il eſt meilleur en toutes manieres qu'ils ſe paſſent de vin pur, ils ſe contentent d'en boire le Dimanche à diſner & ſouper, parce que ce jour-là on ne va point ſur le fonds, c'eſt celuy

qu'ils prennent pour blanchir leurs linges, accommoder leurs hardes & mesme leurs chalouppes s'il y a quelque chose à faire. Cette épargne de vin qui se fait est pour leur santé, & pour boire tout pur au retour de leur voyage s'il y en a suffisamment, sinon ils font quelque peu de bruvage à demy vin : il y a quelques equipages qui ne veulent pas faire cette épargne pendant le travail, & qui ayment mieux boire de l'eau à leur retour, cela despend d'eux, ils sont maistres de leur victuailles, les garçons y ont autant que les compagnons.

Pour le manger ceux qui vont sur le fonds n'ont pour ordinaire que leur baril de bruvage, & leur corbillon de pain à trois

hommes depuis le matin jusques au soir à souper, il y en a quelqu'un qui porte quelque morceau de moluë, de maquereau, ou de haran rosty du reste de leur soupé, ceux qui demeurent à terre disnent sur les neuf heures avec de la moluë boüillie & rostie, ou du maquereau, ou haran quand on en pesche; sur les deux heures ils collationnẽt avec du pain & du bruvage, ceux qui veulent manger autre chose l'aprestent eux mesmes, le Capitaine a quelque fromage, mais cette provision se fait à ses despens; il fait faire un jardin à terre qui luy donne des salades, des pois, des févres, outre le gibier qu'il peut tirer avec le Chirurgiẽ quand ils en ont le loisir, comme tourtres, canards, outardes, sar-

celles, lapins, & autre gibier qui se trouve au bord de la mer ou dans les estangs : le Capitaine apporte encores des volailles de France, dont il a des œufs & des poulets, il y en a de menagers qui n'ont rien de tout cela & vivent comme l'équipage, pour le souper il y a grande chaudiere de moluë boüillie, & de petites moluës qui sont grasses que l'on coupe par tronçons, que l'on fait rostir à la broche, & mesme le maquereau que l'on coupe aussi par darnes, outre cela on distribuë de l'huile & du vinaigre pour chaque plat, joint qu'ils ont encores un plat de pois ou féves boüillies, & l'on met de l'huile ou du beurre dans la chaudiere, mais personne ne souppe que tout le travail de l'é-

chaffaut ne ſoit fait, ny meſme le Capitaine: pour les Dimanches tout le monde diſne, collationne & ſoupe de bonne heure, ce jour-là il ont du lard que l'on fait boüillir avec des pois ou des féves, sils ont de l'un à diſner, ils ont de l'autre à ſouper, outre grands plats de poiſſon boüilly & roſty, pour l'eau de vie ceux qui en veulent boire vont à leur coffre.

Le Capitaine a le ſoin d'envoyer tous les ſoirs une chaloupe avec des hommes, & un filet que l'on va moüiller à la mer avec un grappin qui l'arreſte en bas, & au deſſus il y a un morceau de bois pour entretenir ce filet eſtendu perpendiculairement, & à l'autre bout du filet au coin d'enhaut l'on met un au-

tre morceau de bois, & celuy là va & vient comme la marée le porte, & pour empeſcher les chalouppes de paſſer ſur ce filet, il y a pour ſignal ſur l'un de ces deux morceaux de bois une branche de ſapin pour les faire voir de loin & en éviter la rencontre; le lendemain matin il renvoye la chalouppe ſur les neuf heures pour lever le filet; apres que toute lamoluë eſt lavée, l'on va querir le filet qu'on rapporte à terre & le poiſſon qui y eſt pris, à ſçavoir du maquereau & du harang; dans les commencemens il s'en pêche peu, & ce qu'il y en a le Capitaine les partage le ſoir aux chalouppes de peſche; apres que l'on a quité l'étal, c'eſt à dire que toute la moluë eſt habillée, ſalée, les foyes & les rabes

ſerrez, & que tout le travail de la journée eſt fait, chaque chaloupe en a par fois, des quinze, vingt, trente, & quelques-fois plus ou moins de ce poiſſon ſelon qu'il donne, c'eſt pour faire la boitte de leur ain, qui eſt garny de tripaille de moluë plus gros que le poing, & ſur la pointe de l'ain l'on met un morceau de maquereau ou de harang, qui jette un certain éclat dans l'eau aprés lequel la moluë court dés qu'elle le voit, car elle eſt friande, & par ce moyen les peſcheurs font meilleure peſche, outre que la moluë eſt extremement gourmande & ſe mange l'une l'autre, & n'eſt jamais ſaoule, mais cet éclat fait qu'elle y court plûtoſt qu'aux autres rencontres de poiſſons qui ſe preſentent devant

elles, & si par hazard une petite moluë court à l'ain & qu'elle le prenne, & qu'une grosse moluë l'apperçoive elle engoulera la petite moluë avec l'ain, ce qui arrive assez souvent, & mesme une grande moluë comme celle de gaffe, quoy qu'elle soit prise à l'ain à la machoire d'en haut, & que le pescheur ne le hasle pas assez promptement, si elle rencontre encore une petite moluë elle l'engoule en chemin faisant, & souvent il se rencontre des moluës estant haslées haut, de la gueule desquels sortiront encore les queuës des moluës qu'elles n'auront peu achever d'avaler. Comme la moluë est gourmande, aussi a-elle la proprieté de revirer son estomac, que les pescheurs appel-

lent gau, & quand elle a quelque chose dedans qui l'incommode elle le fait revenir à la gueule, comme qui tourneroit sa pochette, & puis la remettre, & par ce moyen jette tout ce qu'elle ne peut digerer, ou qui l'incommode; pour preuve de cela, c'est qu'il y a des moluës qui avalent l'ain & l'apast si goulument que l'ain entre dans leur gau, les pescheurs appellent cela estre engotté, & de celle-là qui sont engottées, il s'en rencontre qui ont leur gau à la gueule, tout deviré ou retourné lors qu'elles sont haut, & c'est qu'elles vouloient vomir l'ain qui les incommodoit, mais il n'en sort pas comme une autre chose qu'elles ont avalé.

Revenons à nos maquereaux,

lors qu'ils viennēt à la côte,ils ne voyent goute, ils ont une maille ſur les yeux qui ne leur tombe que vers la fin de Juin, & pour lors ils voyent & ſe prennent à la ligne, en ce temps-là tout le monde en mange: car quoy qu'ils voyent ils ne laiſſent pas de ſe prendre la nuit aux filets, & alors l'on n'en donne plus aux peſcheurs, ils en prennent tant qu'ils veulent, en allant ſur le fonds le matin, & le ſoir en revenant, avec de petites lignes que l'on porte exprés pour cela, & le Capitaine en donne une à chaque peſcheur, & des petits ains; pour la boitte on y met un petit morceau de la peau de moluë de la largeur & longueur du petit doigt, ou un petit morceau d'étoffe rouge, tout cela

c'eſt manque de maquereau, dont l'on prend une boitte de la meſme longueur & largeur que l'on couppe du ventre, & qui eſt la meilleure. Pour bien peſcher le maquereau il faut que la chalouppe aille à la voile ou à la nage, pour cela ils amarent la ligne ſur le bord de la chalouppe, car ils ne la peuvent pas tenir à la main comme quand l'on va à la voile; lors que le maquereau mord à l'hameçon ils donnẽt une ſecouſſe à la ligne, il y a quelques matelots qui y mettent un grelot ou ſonnette pour avertir, les autres ſe contentent de la ſecouſſe que le maquereau donne; ſi-toſt qu'ils l'apperçoivent ils mettent le bout de leur aviron ſous une de leur jambe, & haſlent la ligne & décroquent le maque-

reau & rejettent la ligne en mer, qui n'eſt pas long-temps ſans en prendre un autre ; ils vont toûjours prenant du maquereau, tant qu'ils ſoient ſur le fonds, & pour lors ils ne manquent point de boitte ny de faire bonne peſche de moluë.



CHA-

CHAPITRE XII.

Le depart des Maiſtres des chalouppes pour aller ſur le fonds & ce qui s'y pratique. L'explication du marigot, l'avantage des peſcheurs. Ce que c'eſt que degrat, comment il ſe fait, la cauſe pourquoy; & autres raiſons ſur le meſme fait.

LE lendemain dés la petite pointe du jour, le Capitaine & le Maiſtre de grave reveillent tout le monde, chacun va à ſon travail, mais pour ceux de

terre, je remets à en parler a-prés que j'auray dit tout ce que les peſcheurs font à la mer; à peine ſont-ils partis, qu'en allant ſur le fonds, ſoit à la nage ou à la voile, ils peſchent du maquereau à la ligne; eſtant aſſez éloignez de terre ils s'arreſtent & jettent la ligne pour ſçavoir s'il y a de la moluë, s'en trouve-t-ils jettent le grappin, ſinon ils vont en un autre endroit, ainſi que j'ay dit cy-devant, mais comme ils ne manquent pas de maquereau, auſſi ne manquent-ils pas de moluë, & la pluſpart du temps ils retournent à l'échaffaut chargés aux deux tiers, du moins à my charge, ce qui ne donne pas peu de joye au Capitaine qui les flate, leur fait boire le petit coup d'eau de vie en

paſſant, c'eſt à dire à ceux qui chargent leur chalouppes ſeulement, où les vieux Maiſtres de chalouppes ont bien de l'avantage, parce qu'ils ſçavent quaſi tous les bons endroits de peſche & les meilleurs fonds. Ayant fait cette peſche en tous les havres de la coſte, ils ſont auſſi bien plus recherchez des Capitaines lors qu'ils font leurs equipages & ont plus de pot de vin que les autres, & eſtans connus de tous les Capitaines c'eſt à qui les aura, ce qui ne ſe fait qu'à force d'argent, mais tous ces Maiſtres de chalouppes ne laiſſent pas de s'ennuyer de la fatigue d'une ſi longue peſche, & les lâches dorment & ne font pas grande peſche, n'apportant le ſoir que cent cinquante, ou deux cens

moluës, ce qui fait bien deteſter lesCapitaines qui les grondent& leur chantent injures, les appellant coureurs de marigots; courir le marigot, c'eſt lors que les peſcheurs vont ſe cacher en quelque petite ance de terre, ou à l'abry des rochers, au lieu d'aller ſur le fonds, ce qui ne leur arrive que trop ſouvent, & là ils font du feu pour roſtir du maquereau & faire bonne chere, & puis ils dorment juſques à une heure ou deux heures apres midy qu'ils ſe reveillent & s'en vont ſur le fonds, prennent ce qu'ils peuvent attraper, cent ou cent cinquante moluës, & s'en retournent à l'échaffaut comme les autres, crainte d'eſtre grondez : ils grondent les premiers, alleguent leurs malheur, qu'ils

ont couru toute la journée d'un bord ſur l'autre, moüillé plus de vingt fois le grapin ſans trouver de moluë, qu'ils ſont plus fatiguez que s'ils en avoient peſché cinq cens, qu'ils ont eſté malheureux dés le matin, qu'ils n'ont peſché que dix à douze maquereaux, que le lendemain ils iront d'un autre coſté, qu'ils ſeront plus heureux, & en effet le lendemain ils apportent de la moluë, car d'aller au marigot deux fois de ſuite c'eſt trop, quoy qu'il y ait des pareſſeux qui le fõt & de tout cela ils ne s'accuſent jamais les uns les autres; il n'y a point de Maiſtre qui n'y aille quelquefois, mais les uns plus que les autres, au temps de pluye ils y ſont bien ſujets n'ayant pas de hardes pour changer.

C'eſt en quoy les Baſques ont bien de l'avantage, ayant de bons habits de peaux, ils vont rarement au marigot & ſont peu pareſſeux, le ſoir ils viennent aux échaffaux, & ont leurs chalouppes chargées que les autres peſcheurs ne les ont pas à demy, auſſi les appellent-ils tous Sorciers, & diſent qu'ils font joüer la Barrette qui eſt une toque qu'ils portent ſur la teſte qu'ils font tourner lors qu'ils ſont en colere; tous ces reproches ne ſont fondés que ſur une haine que tous les peſcheurs ont contre eux, parce qu'ils ſont plus habilles à la peſche que toutes les autres Nations.

Il n'y a gueres de havres où il n'y ait pluſieurs navires, à l'iſle Percée j'en ay veu juſques à un-

ze, auſſi eſt-ce le meilleur endroit de la peſche; ce nombre de navires qui ſe trouvent en chaque endroit ne laiſſe pas de bien enlever du poiſſon; il y a des endroits où il s'enleve tous les jours des quinze, vingt, & trente milliers de poiſſon, ſans ce qui ſe fait en tous les autres endroits, en ſorte qu'une peſche de cette force continuë ſix ſemaines ou denx mois; ce qui'éclaircit furieuſementla moluë & la fait fuïr, & la quantité de la moluë fait auſſi fuïr le maquereau, & le harang que la moluë ſuit, ce qui fait que les peſcheurs ne trouvent plus de peſche ſur les fonds ordinaires, cela obligeles Capitaines à faire des dégrats pour la ſuivre. Pour cet effet le Capitaine envoye des

chalouppes à la peſche d'un cô-té & d'autre à cinq, ſix, & ſept lieuës de l'échaffaut, pour ſçavoir où peut être allé le poiſſon, elles ne reviennent que le lendemain au ſoir, & chacun fait ſon rapport de ce qu'il a trouvé; ſur cela le Capitaine prend reſolution, apres en avoir conferé avec ſon Maiſtre de grave & ſon Pilotte : la reſolution du lieu étant priſe, l'on donne ordre à toutes les chalouppes d'aller le lendemain du matin faire leurs peſches de ce coſté-là, & de porter leur poiſſon au lieu du dégrat, & pour preparer ce qui eſt neceſſaire, il fait auſſi partir les deux chalouppes de terre, dont l'une eſt un charroy qui eſt une double chalouppe dont le rum du milieu eſt une fois auſſi grand
que

que les autres, fonce de planches pour porter le ſel du navire à l'échaffaut, l'on le charge de ſel & de planche pour faire un étably ſur des bariques, que l'on porte auſſi; la chalouppe porte du bruvage, du pain, & tout ce qui eſt neceſſaire pour l'habillage du poiſſon; il y va auſſi une partie du monde de terre pour cela, avec le pilotte; eſtant arrivé au degrad l'on décharge tout à terre, & pour coucher le monde on fait une petite cabanne à la haſte que l'on couvre d'une voile portée exprés; l'on accommode les planches dont l'on fait un étably ſur lequel l'on habille le poiſſon comme à l'échaffaut, on le ſale de meſme; chacun ſe met au travail aprés que les peſcheurs ſont venus, &

un garçon prepare le souper pendant que l'on habille le poisson; ayant achevé ils vont soupé, & puis se coucher, les bossoins vont aussi remplir leurs barils & corbillons pour partir le lendemain du matin, pour retourner à la mer à l'ordinaire.

Le degrad durera quelquefois huit, dix, ou quinze jours avant que le poisson aille en un autre endroit, tous les pescheurs sont sujets à ce degrad; s'il y a plusieurs navires en un havre, ils ne vont pas toûjours faire ce degrad d'un mesme costé, cela dépend de la fantaisie du Capitaine s'il a de l'experience, ou bien selon que les anciens Maistres de chalouppes luy conseillent, qui disent la bonne rencontre qui leur est arrivée en cette mê-

me heure, ayant eſté obligez de faire degrat ; il y a bien du hazard à cela, à moins que d'avoir une grande routine à la peſche, & avoir bien frequenté la coſte, & tous les havres où l'on ſe place pour faire ſa peſche, car la moluë ne va pas tous les ans d'un meſme coſté ; celle qui ſera une année ſur une batture, la depeuplera par le grand nombre qui y vont en bande, ainſi l'année ſuivante elle eſt obligée d'aller chercher une autre batture, où la moluë n'aura pas donné l'année d'auparavant ; il y a encore le maquereau & le harang, qui prendra une autre route que celle de l'année paſſée, cela vient quelquefois des vents qui ont regnez l'hyver, ou de la ſardine, de l'éperlan, du lançon &

autres petits poiſſons qui viennent au Printemps jetter leurs œufs à la coſte, qui avancent ou retardent ſelon l'Hyver, ce qui eſt la nouriture du maquereau ou du harang, & le maquereau & le harang eſt celle de la moluë; j'ay remarqué pluſieurs fois que où donne ce petit poiſſon le Printemps, que la peſche y eſt toûjours meilleure que aux autres endroit; j'ay fait encore ſur cette peſche beaucoup d'autres remarques que je paſſeray icy ſous ſilence pour n'eſtre propre qu'aux peſcheurs en faveurs deſquels je n'ay point entrepris décrire tout cecy, puis qu'ils en ſont ou doivent eſtre ſuffiſamment informez.

CHAPITRE XIII.

L'apprest du poisson au degrat, ce que l'on en fait; la maniere de laver la molue & de la mettre en gallaire; le grand travail à l'echaffaut quand la molue donne, & des lumieres dont l'on se sert.

A L'égard du travail de terre il est bon de sçavoir que le nombre des hommes est toûjours propoitionné à ceux qui sont occupez à la pesche, laquelle se regle sur le nombre des chalouppes qu'a chaque navire, par exemple un navire de huit, neuf à dix chalouppes qui va.

en pesche chacune aura trois hommes, & pour chaque chalouppe deux hommes à terre, qui sont le Capitaine, le Maistre de grave, le Pilotte, le Chirurgien, les Charpentiers, le reste sont matelots & garçons.

J'ay déja dit cy-devant le travail qu'il y avoit à l'habillage du poisson dans la premiere sortie des chalouppes, & comme l'on fait à leur retour pour l'apprester & saler, mais il faut dire ce que devient tout ce poisson que l'on a pesché & porté à ce degrad, où j'ay dit qu'il s'habille & sale pareillement à celuy de l'échaffaut, mais là l'on a le soin aprés qu'il est salé de couvrir la pille de branchage vert pour empescher que le Soleil ne l'échauffe, ce qui le gasteroit,

car il n'a point d'abry comme celuy de l'échaffaut, qui a la voile, & si on ne laisse pas quelquefois d'y mettre du feuillage dans la grande chaleur ; la premiere journée le poisson que l'on porte au degrad demeure dans le sel, la nuit dont il est sallé le soir, le lendemain tout le jour & la nuit suivante ; celuy qui se sale à l'échaffaut demeure autant dans le sel, si ce n'est que le mauvais temps ne permette pas de l'oster ; pour le degrad, beau temps ou non on l'enleve, son temps fait qu'il doit demeurer dans le sel, ce qui se fait tous les matins, car comme il s'en sale tous les jours, on l'enleve aussi tous les matins ; sitost que les pescheurs sont partis pour aller sur le fonds on le

charge dans le charroy, & s'il ne peut tout porter on en met dans l'autre chalouppe, à ſçavoir, quatre hommes dans la grande, & trois dans la petite; s'il fait du vent qui leur puiſſe ſervir, ils mettent à la voile, ſinon il faut qu'ils aillent à la nage des ſix ſept & huit lieuës, quelquefois ſitoſt qu'ils ſont arrivez ils les faut decharger de jour ou de nuit; l'on approche les chalouppes proche de terre que l'on amare pour les tenir en eſtat: on met tout proche dans l'eau, entre la chalouppe & la terre le grand timbre que j'ay dit eſtre fait comme une cage plancheée par le bas, dont le deſſus n'eſt point couvert: du charroy & de la chalouppe on jette la moluë dedans qui n'en peut ſortir:

tous les coſtez eſtant eſlevez, dans le timbre il y a deux où trois garçons tout nuds en chemiſe qui lavent cette moluë : pour la laver prennent une moluë de chaque main par les oreilles, en battent l'eau en la ſecoüant dans l'eau, la faiſant aller d'un coſté à l'autre ſans la quitter de la main, eſtant ainſi bien lavée en ſorte qu'il n'y puiſſe eſtre demeuré de ſel, ils la jettent ſur ces clayes que j'ay dit eſtre ſemblables à celles où on nettoye des habits, qui ſont proche du timbre à terre, élevées ſur des bois, pour que la moluë ne prenne point de ſable ; de là on la charge ſur ces boyars que j'ay dit, & on la porte ſur ces galaires dont j'ay parlé qui ſont de petits échaf-

fauts ſur quoy on la remet en pille, non ſi longue que celle que l'on fait en la ſalant, mais bien plus haute, on la laiſſe là pour egouter autant de temps qu'en la ſaline, celle que l'on ſale en l'échaffaut ſe porte auſſi ſur des boyars tous les matins pour eſtre lavée; on la jette dans ce timbre, où les garçons la lavent comme l'autre, & ſe porte de meſme ſur la galaire.

Le charoy & la chalouppe eſtant déchargé on les renvoye au degrad ſoit de jour ou nuit, ils n'ont point de relaſche, mais avant que d'aller il faut qu'ils aillent charger du ſel au bord du navire, & des victuailles, & de tout ce qui leur eſt neceſſaire, & remportent le vin pur; ils font leur breuvage au degrat comme

il leur plaist, c'est à faire à boire de l'eau au retour du voyage ; le Capitaine ne se met point en peine de cela, pourveu qu'il charge son navire de moluë ; tous les jours on fait la mesme chose au degrat, tant qu'il dure: lors que la moluë ne donne plus au degrat il en faut faire un autre & la suivre où elle va, où on fait toute la mesme chose ; sur la fin de la pesche la moluë revient sur ces premiers fonds proche de l'échaffaut où on acheve sa charge.

Tout ce travail est d'une grande fatigue, & principalement quand le poisson donne, car ils sont à l'étably quelquesfois jusques a une heure ou deux apres minuit, avant que tout le poisson soit habillé, salé, & que tout

ſoit achevé : en ce temps-là les Boſſoins n'ont pas le loiſir de laver leur chalouppes ny les accommoder ; le Capitaine les fait venir à l'étal pour travailler la nuit, il leur faut de la lumiere : de cette lumiere ils en ont de deux façons ; les uns ont des lampes qui ont quatre groſſes méches en nombre ſuffiſant pour éclairer par tout le dedans de l'échaffaut, mais à l'étably ils ont de gros tizons de bois bien ſec, & au bout d'en bas du tizon on fait trois trous en triangle, où on met trois chevilles qui font un pied pour le tenir debout, le bout d'en haut s'allume, & tout au deſſus on met un ſabot plein d'huile, il y a un petit trou au bas par où l'huile

tombe goute à goute ſur le feu du tizon qui l'entretient toûjours flambant, qui rend plus de lumiere qu'un flambeau, il y en a deux ou trois de la ſorte ſur l'étably : Comme le travail eſt de longue durée, le Capitaine fait apporter du vin pur, leur en fait boire un ou deux coups au plus, autrement cela les gaſteroit : quand ils ſortent de là pour aller ſouper ils ſont ſi fatiguez qu'ils s'endorment en mangeant, quoy qu'ils ayent bon appetit ; je croy que l'on ne doutera pas de cela, eſtant d'âge pour bien manger, & meſme apres tout cela ils ne ſont pas ſi-toſt couchez que l'on les fait lever pour aller ſur le fonds: ceux de terre ſe levent auſſi

matin , mais ils attrapent ſur le jour quelque heure pour repoſer.



Chapitre XIV.

Du travail de terre qui se fait à laver la moluë, la porter à la galaire, aux vignaux, à la grave, la tourner & retourner, & la mettre en pile.

IL faut maintenant faire travailler ceux de terre ; estant levés la premiere chose qu'ils font tous les jours est d'aller à l'échaffaut prendre la pille de moluë qui est à laver, la porter à l'eau dans ce timbre, la laver & de là la porter à la galaire : il y en a aussi tous les jours à la ga-

laire qu'il faut porter ſur les vignaux : celle-là ſe charge ſur des boyarts, on la porte aux vignaux : ceux qui la portent l'arangent ſur les vignaux queuës contre teſte, la peau en haut : quand un vignau en eſt tout couvert on commence à en mettre ſur un autre : quand il eſt queſtion de porter le boyart il n'y a perſonne d'exempt, ny meſme le Capitaine, ſi ce n'eſt quelque vieux Capitaine qui a eu cõmandement & qui a veu le *loup* : pendant ce temps-là ceux qui ont de l'eau de vie en boivent un petit coup à la dérobée ſans perdre leur rang, ayant demeuré comme cela juſques ſur les neuf heures que la peau a eu le temps de ſecher, on va la retourner la chair en haut, & y

demeure

demeure jusques sur les qurtre heures que l'on la va retourner la peau en haut pour passer ainsi la nuit : on ne laisse jamais la chair en haut pendant la nuit, à cause de l'humidité : cela se fait tous les matins, la laver, la porter sur la galaire, de la galaire sur les vignaux, & toute la moluë qui est sur les vignaux, tant celle du jour que celle des precedents, on la va retourner la chair en haut tous les matins, sur les neuf heures ou environ, que le Soleil a eu la force de secher la rosée & l'humidité de la nuit, & on la laisse ainsi environ jusques sur les quatre heures aprés midy, si ce n'est qu'il arrive de la pluye ou apparence de pluye : car depuis que la moluë a esté une fois mise au sec il ne faut plus qu'el-

le moüille, & mesme si la pluye continuë on la laisse toûjours la peau en haut, & celle qui est sur la galaire y demeure aussi, & celle qui est au sel sans la laver, il arrive quelquefois des six, sept & huit jours sans que l'on puisse mettre sur des vignaux, laver, ny retourner; quand cela arrive, qui est rarement, la moluë court grand risque de s'échauffer, & si cela arrivoit on seroit obligé de la jetter, & mesme quand cela arrive pour deux ou trois jours la moluë n'en est jamais si belle & est quasi toûjours de rebut à la vente, dont il faut donner deux quintaux ou deux cens pesant pour un.

Quand celle qui a esté la premiere mise sur les vignaux commence d'estre un peu seche, &

que le Maiſtre de grave juge qu'elle ſoit en eſtat d'eſtre miſe en mouton, au lieu de la retourner le ſoir à l'ordinaire la peau en haut, il en fait mettre juſques à huit, & dix & douze queuës contre teſte, les unes ſur les autres, la baſe de cette petite pille n'eſtant que de deux moluës qui s'appellent Mouton; on les met ainſi afin qu'elles conſervent leur chaleur, ce qu'elles ne pourroient pas faire n'eſtant que retournées ſeules, en ce que la nuit eſt toûjours fraiche qui les humectroit trop avec le grand air, & le vent humide qui les prendroient par deſſous ſur ces vignaux; on augmente tous les ſoirs ces moutons, juſques à quinze, vingt, & vingt-cinq moluës: quand elles ont eſté

mises de la sorte en gros moutons, le soir au lieu de les remettre sur les vignaux on les porte sur la grave pour décharger les vignaux & faire place à d'autres, & de deux moutons on n'en fait qu'un sur la grave, & pour lors on n'en oste tous les soirs de dessus les vignaux que l'on met sur la grave, & tous les jours on en met sur les vignaux: on en oste & on en met sur la grave jusques à la fin de la pescherie.

Ayant ainsi tous les vignaux & la grave garnie de moluë, tous les matins aprés l'avoir lavée & porté celle de la galaire sur les vignaux, & retourné toute l'autre la chair en haut, on va retourner de mesme celle qui est sur la grave, & celle qui y est

en moutons on la pare une à une, la peau en haut, & puis on va retourner celle que l'on avoit apporté de la galerie le matin la chair en haut comme aux autres, en ſuite de quoy on revient faire la meſme choſe qu'on a fait à celle de la grave, qui eſtoit en gros moutons, que l'on avoit choiſie & miſe la peau en haut; preſentement toute la moluë des vignaux & de la grave a toute la chair en haut. Voila le travail que l'on fait tous les jours le matin avant le dîner, je ne doute pas qu'ils n'ayent bon appetit pour y bien faire leur devoir, & ſi pendant le temps du dîné il arrivoit à paroî-tre quelque nuage où il y euſt apparence de pluye, il leur fau-droit tout quiter & courir vîte-

ment à la moluë pour la tourner la peau en haut crainte que la chair ne moüille, cela fait ils vont achever leur dîner, & si ce nuage là ne donne point de pluye ou peu, que le Soleil vienne à reparoistre beau, il faut quiter son dîner encore une fois & retourner mettre la moluë comme elle estoit, où elle demeure jusques a quatre heures du soir ou environ.

Depuis le dîné jusques à ce qu'il faille retourner la moluë le Capitaine visite par tout, cherche s'il n'y a rien à faire, va faire changer sa moluë de gaffe de place, fait resaller la plus vieille salée, la fait mettre en quelque endroit de l'échaffaut qu'elle n'incommode pas, & là en fait faire une pille, & y demeure jus-

ques à ce qu'il la faille embarquer; une autrefois il fera racommoder ses rabbes ou œufs de moluës que l'on sale tous les jours à un des bouts de la saline, comme j'ay dit, il les fait lever, de là les fait porter à un coin de l'échaffaut, au bout du costé de terre, & là les fait resaller, les arrange en pille les unes sur les autres, la pille estant grosse il les fait mettre en des bariques où on les resalle encore, mais legerement estant bien pleines, on les enfonce & demeurent là jusques à ce que l'on embarque tout: Une autre fois il visitera ses charniers où se fait l'huile, s'ils sont plains il la fait tirer & mettre en bariques qui demeure aussi là jusques à l'embarquement; une autre fois il fera vui-

der ses charniers pour faire sortir l'eau & le sang, & oster toute la vilannies qui se fait au dessus des foyes qui ne fondent pas, il trouve toûjours de quoy s'occuper & à faire travailler les autres, de crainte que les havives ne les prennent ; le Maistre-valet est au bord du navire pour faire apporter des provisions à terre à mesure qu'il en faut, où il va chercher de l'eau pour faire son breuvage, il a soin que les garçons fassent ce qui est de leur charge qui est d'obeyr à tout le monde en toutes choses, & avoir soin que les tabliers des habilleurs & leurs manches soient bien lavées & sechées, que les coûteaux des piqueurs soient nets & éguisez, que l'échaffaut soit lavé & net de tous ces os de

moluë,

moluë que les habilleurs jettent derriere eux, & des tripailles qui tombe d'un coſté & d'autre, que le tablier ſoit net & bien lavé, la moindre choſe de tout cela qui manque tous les garçons ont le foüet, il n'y a point d'excuſe à prendre les uns ſur les autres, d'autres matelots avec le pilotte ont ſoin d'aller chercher du ſel à bord pour entretenir la ſaline; le Chirurgien travaille à ſon jardin, ou va à la chaſſe pour la table du Capitaine, le Maiſtre de grave ſe promene autour de ſes vignaux & de ſa grave, viſite ſa moluë d'un bord & d'autre, regarde celle qu'il faudra mettre en moutons grands & petits tant aux vignaux qu'à la grave, viſite auſſi celle des petites pilles, pour voir s'il eſt temps d'en faire de

plus grandes, il viſite auſſi les grandes pilles pour voir s'il y en a qui ayent beſoin d'eſtre miſes le lendemain au Soleil, perſonne ne manque d'occupation ; ſur les deux heures aprés midy ils ont une heure pour collationner, prendre du tabac ou dormir ; comme les quatre heures approchent le Maiſtre de grave le Capitaine & le Pilotte ſont à regarder de temps en temps ſi les chalouppes de peſche ne reviennent point ſi-toſt que l'on les apperçoit le Maiſtre de grave commence à appeller le monde, quand il parle il faut quiter toute ſorte de beſogne & aller à luy, puis il envoye les uns tourner les vignaux, & leur dit vous mettrez cela en petits moutons, cela en grands, celle-là vous la

porterez ſur la grave & envoye les autres à la grave faire la méme choſe.

La moluë qui ſe doit mettre en pille le Maiſtre de grave & le Pilotte ſe la font apporter par braſſée & en font des pilles, les unes groſſes & les autres petites, ſelon qu'ils jugent à propos, pendant que cela ſe fait les peſcheurs arrivent à l'échaffaut qui déchargent leurs moluës, & chacun ſe va preparer pour l'habiller comme à l'ordinaire.

Quand la moluë a eſté miſe pluſieurs fois en gros moutons, l'on la met en pitites pilles, & une autre fois de ces petites pilles l'on en fait une plus grande, ainſi l'on va tous les jours en augmentant ces pilles, juſques à ce que la moluë ſoit entiere-

ment ſeche, dont l'on fait une groſſe pille où l'on ne touche plus de douze ou quinze jours, puis l'on la remet encore en pille pour un mois ſans y toucher.

C'eſt tous les jours la meſme beſogne d'habiller & ſaler, tous les matins l'aver & mettre en pille dans les galaires, des galaires les porter ſur des vignaux, des vignaux ſur la grave, de la grave les ſoirs en mettre en petites pilles, des petites pilles en faire de grandes; pour celà il y a tous les matins des pilles à mettre ſur la grave juſques à ce que la moluë ſoit bien ſeche, pour en faire une pille qui demeure un mois ou cinq ſemaines ſans que l'on y touche; au bout de ce temps-là on luy donne encore un Soleil, puis on la remet

en pille pour autant de temps, cela ſe fait de crainte que la pille n'aye pris quelque humidité, & pour tenir toûjours le poiſſon ſechement.



CHAPITRE XV.

La maniere de faire les pilles de molue : tout ce qui s'y pratique à l'embarquement, tant pour la molue que victuailles & autres choſes.

LEs pilles de poiſſon ſe font toutes rondes, c'eſt le Maître de grave & le Pilotte d'ordinaire qui les font; pour cela l'on fait un fondement de roches que l'on arrange les unes contre les les autres tout en rond, de ſix, huit, dix, & douze pieds de diamettre, ſelon le nombre du poiſſon que l'on y veut mettre, elles ſe font aux lieux les plus eſle-

vez de la grave, & ces roches ne ſont que pour eſlever, afin que la pille ne moüille par le deſſous, enſuite l'on apporte la moluë par braſſe a celuy qui fait la pille, il couvre toutes ces roches de moluës tout en rond la peau en bas, puis il met toutes ces braſſes de moluës les unes contre les autres, la moluë ſur le coſté tout en rond les queuës en dedans, & les teſtes en dehors, tellement arrangée qu'une teſte ne paſſe pas l'autre, & remplit le milieu de moluë à meſure que le tour hauſſe qui eſt fait comme une tour de moulin à vent, non ſi eſlévée, ſeulement pour ce qu'il y a de moluë à mettre en la pille.

L'on choiſit la grande qui eſt pour la couvrir, & cette couver-

ture va toute en pointe comme celle d'un moulin à vent où la moluë sert de tuille ou de barderau, arrangée de mesme les unes sur les autres, en sorte que le dedans de la pille ne peut moüiller; il y a telle pille qu'il faut une échelle pour la couvrir, outre cette couverture on met encore des voiles dessus pour empescher que l'humidité ne la penetre.

Quand toute la pesche est faite, que les pescheurs ont quité les lignes, il faut encore du temps pour faire secher le dernier poisson, pendont quoy on va au bois chercher des branchages, qu'on porte au navire pour mettre par dessus le leste, qui sont des roches ou caillotage qu'on met au fonds du vais-

ſeau pour le tenir en aſſiete, & empeſcher que le vent ne le puiſſe coucher d'un bord ny d'autre, ce qui fait que le navire en porte mieux ſes voiles, & ſes branchages qu'on met deſſus, c'eſt pour unir le fonds & pour le hauſſer, en ſorte que l'eau ne puiſſe toucher à la moluë; l'on garny auſſi tous les coſtez du navire de meſmes branchages que le fonds, afin que la moluë ne ſente point l'humidité du bord; tout cela eſtant preparé l'on charge le navire, pour cela l'on prend de ces grandes pilles de poiſſon le premier ſec, à qui il faut encore donner un Soleil ſur la grave de deux ou trois heures, & pour l'enlever on la met par quarterons de trente-trois moluës, qui font

cent trente deux moluës au cent, c'eſt le compte des peſcheurs, à cauſe qu'à la vente il s'en trouve de gaſtée & de rompuës, & dont on donne deux cens pour un, attendu que c'eſt du poiſſon de rebut & non marchant, ſi c'eſt au poids, deux quintaux pour un, & c'eſt pour cela que les peſcheurs font leur cent de cent trente deux, afin de trouver leur compte à la vente, lors qu'il arrive du dechet qui eſt preſque inevitable.

Pour l'embarquer, chacun prend ſon quarteron qu'il porte dans le charoy; à faute de charoy l'on ſe ſert d'une chalouppe, & à meſure qu'ils paſſent le Capitaine ou le Maiſtre de grave eſt là, qui met une petite pierre dans ſon chapeau pour ſçavoir

le nombre de la moluë que l'on embarque tous les jours, pourveu que le temps ſoit beau & ſec, car la moluë ſe gaſteroit ſi elle eſtoit moüillée, & meſme ſi elle eſtoit humide.

Eſtant portée au bord du navire, on la met entre les deux ponts pour la donner à ceux qui ſont en bas, qui l'arrangent ſur ces branches teſte contre queuë; on commence à charger par le devant ou par le derriere, ſelon la commodité du navire, les unes ſur les autres, tant qu'elles viennent à toucher le pont, & à meſure qu'elle s'affaiſſe on remplit toûjours le vuide, tant que le navire ſoit plein de devant en arriere, à la reſerve du milieu devant le grand maſt, qui eſt pour mettre cette gran-

de moluë de gaffe que l'on a ſalée au vert.

Et la plus belle & la plus grande du ſec on la trye à part, à chaques fois que l'on met des pilles au Soleil, & cela ce met dans la ſoutte, c'eſt où eſtoit le pain ou biſcuit comme eſtant le lieu le plus ſec, & ce qui reſte de biſcuit pour le retour, il ſe met entre deux ponts, auſſi bien que tout le reſte des boiſſons, vivres, & bagages des matelots.

Pendant que l'on fait tout celà, le Contre maiſtre eſt à bord avec quatre ou cinq hommes qui travaillent à remetre le navire en funins, qui eſt de remettre tous les maneuvres, & cordages en leurs places; maneuvres ſe ſont tous les cordages, aprés cela il accommode ſes voi-

les & les envergue, enverguer c'eſt attacher les voiles aux vergues.

Le Maiſtre valet travaille avec les garçons à faire du breuvage pour le retour, & de l'eau pour la chaudiere, les Charpentiers ſont à bord pour mettre des aitances ou eſtais, qui ſont des bois de bout, qui prennent de deſſus le premier pont à celuy d'en haut tout le long du navire des deux coſtez ; c'eſt pour empeſcher que les barriques de vin, breuvage, & l'eau qui ſe mettent là n'aillent d'un bord ſur l'autre, en cas de rencontre de mauvais temps, on laiſſe la place des canons libre pour s'en ſervir au beſoin, & toutes choſes ſe por-

tent à bord à meſure qu'elles s'appreſtent,&s'arrangent à méme temps; il n'y a que la molüe à qui il faut du beau temps pour l'embarquer;& ſitoſt qu'elle eſt embarquée, tout le reſte eſt bien-toſt preſt, il n'y a plus que le vent qui les puiſſe empeſcher de partir, leur eſtant contraire.

Ils n'emportent d'ordinaire qu'une chalouppe, ils cachent les autres dans le bois, à trois ou quatre lieuës, ou plus loin, là où ils croyent que l'on va le moins; s'il y a un étang quelque part, ils les mettent dedans, les font emplir d'eau& quelque roches qu'on met dedans, & les coulent bas,en ſorte qu'elles ne paroiſſent;on les cache le mieux qu'on peut pour n'eſtre priſes

l'année ſuivante par d'autres peſcheurs, qui les emmenent d'un coſté & d'autre où ils en ont beſoin, ainſi leurs peſches étant faites ils les laiſſent là cachées, ſi à deux ou trois ans de là ils reviennent, ils les trouvent, ſinon ils les vendent à un autre, qui viendra faire ſa peſche en ce lieu-là.

Voilà la maniere & pratique de la peſche de la moluë ſeche, la plus intelligible que je l'ay peu faire, vous excuſerez un peſcheur : ſi j'avois autant employé de temps à l'étude que j'ay fait à m'inſtruire & à rechercher les moyens de ſuivre la moluë, & connoiſtre les endroits où elle donne, tant au Printemps qu'en l'Autonne, & où eſt l'endroit pour y char-

ger plus prestement qu'en un autre lieu, je vous aurois donné plus de satisfaction en tout ce recit que je n'ay fait.



CHAPITRE XVI.

Recit general de la pesche Sedentaire de la molue; les profits qu'en ont retiré ceux qui l'ont entreprise; les avantages qu'on en peut faire; l'établissement, supposé que le pays se peuple en y envoyant des Colonnies.

APres avoir expliqué le détail de se qui se pratique à la pesche du poisson sec ou merluche, par les pescheurs qui partent tous les ans des costes de France pour celà. J'ay pensay qu'il ne seroit pas hors de pro-

pos de vous entretenir de la pesche Sedentaire du mesme poisson ; j'ay nommé ainsi celle qui se peu faire par les habitans ou colones qui y seront établis, & je commençay à la pratiquer dés le temps que j'entrepris de m'habituer en la nouvelle France avec le Commandeur de Razilly, dont j'ay parlé au commencement de mon Livre, & fait connoistre les raisons qui mont empesché d'en faire l'établissement, mais comme je l'ay toûjours jugée avantageuse pour ceux qui seroient sedentaires dans le pays : cela m'a donné occasion d'en parler dans les entretiens que j'ay eu avec plusieurs personnes sur ce sujet qui en ont entretenu d'autres ; ce qui a donné envie a plusieurs

de l'entreprendre, outre que l'on ma veu perſiſter nonobſtant toutes mes pertes, à métablir au pays & y faire des logemens, mais je n'ay jamais fait connoître comme il ſe falloit prendre à l'établiſſement, ny par où il falloit commencer : j'ay ſeulement fait voir des profils fondez ſur la peſche ordinaire, aſſez avantageux pour donner envie d'entreprendre cette peſche Sedentaire.

Le premier qui la commencée a eſté un nommé Rivedou, au cap de ſable, qui y vint s'établir avec ſa femme, ſous commiſſion du Gouverneur de la nouvelle Angleterre : il fit ſon embarquement à la Rochelle, il amenna avec luy nombre de peſcheurs, tant pour la moluë que

pour les loups marins, dont la pesche se fait aux Isles de Tousquet; & au cap de sable où il fit son logement; envoya ses pescheurs en pesche qui ne luy fust pas avantageuse, aussi y estoit-il arrivé un peu tard: il renvoya son navire en France porter ce qu'il avoit de poisson, pour revenir l'année suivante, esperant reüssir: l'Hyver il envoya à la pesche des loups marins une partie des hommes qui luy étoient restez, dont il n'eust pas non plus grand profit, les Anglois ayant ruiné les Istes de Tousquet où la pesche s'en fait: l'année d'apres son navire revins de bonne heure avec de bonnes victuailles & du monde de renfort; il enuoya à la pesche, & fait si bien qu'il char-

gea ſon navire, & le renvoya en France, le poiſſon eſtant vendu il ne ſe trouva pas de profit; au contraire il n'y avoit pas pour rembourſer la moitié de ſes frais; ce qui fut cauſe qu'il n'euſt point de retour de France l'année ſuivante; outre que le feu prit à ſon habitation, où il perdit ſi peu qu'il avoit de reſte : il a tout abandonné ſans envie d'y vouloir retourner.

En ſuite le ſieur de la Giraudiere l'a voulu entreprendre : il fit un embarquement à Nante; il ſe vint établir à ſainte Marie, & fit faire ſa peſche au havre de Campſeaux, qui ne luy reüſſit pas mieux qu'a ce Rivedou, car il perdit tout ce qu'il y avoit mis.

Apres cela eſt venu un nommé

Doublet de Normandie, qui croyoit estre plus habile que tous les autres : il est vray qu'à l'entendre parler, il est capable de beaucoup de choses ; il avoit entendu parler de la pesche à des pescheurs du païs ; comme l'on y travaille, & ce qui s'y pratique : Voila un homme sçavant par ouy dire, il s'imagine estre capable d'entendre cette pesche Sedentaire, il va à Roüen, en parle à plusieurs, & fait tant par ses raisonnemens, qu'il forma une compagnie,pour se venir établir aux Isles de la Magdelaine ; par le moyen de ses associez, il obtint de la Compagnie antienne de la nouvelle France, une concession des Isles de la Magdelaine, à condition de ne faire aucune traite, ou negoce

avec les Sauvages : en ſuite il fit un embarquement de deux vaiſ-ſeaux avec tout ce qu'il crut eſtre neceſſaire pour leur éta-bliſſement ; il arrive à l'Iſle per-cée, & apprend que ces Iſles m'appartenoient, dont il ne fit pas grand eſtat : il fut à la Mag-delaine où il fit ſon établiſſe-ment, met tous les peſcheurs en beſogne, Baſques & Normands ; tout cela eſtant en train d'aller, il me vint trouver à ſaint Pierre Iſle du cap breton avec grand équipage, & me dit qu'il me ve-noit ſignifier ſa conceſſion de la Compagnie ; il me fit le recit de ſon deſſein, les moyens qu'il tiendroit pour faire valoir ſon affaire, & tous ces grands pro-fits pretendus : en ſuite je luy de-manday s'il n'avoit point d'au-

tres moyens que ceux-là, il me répondit que cela estoit infaillible, que l'on n'y pouvoit pas parvenir autrement : Je suis bien aise, luy dis-je, de sçavoir vos intentions : je suis à present hors d'inquietude, je n'auray point la peine de vous aller chasser, d'une concession que la Compagnie n'a peu vous accorder, puis qu'elle m'en a mis en possession il y a plus de dix ans : dans trois ans vous en sortirez condamnez aux dépens, & vos associez y perderont tout ce qu'ils y mettront : je pris congé de luy & le laissay faire : il en partit au bout de deux ans comme je luy avois predit, sa compagnie s'estant rebutée des pertes où le galand homme l'avoit engagée.

Tout ce discours n'est que pour

faire

faire voir, que tous ceux qui ont entrepris cette pesche y ont perdu, & ces derniers icy n'en ont pas eu meilleur marché : tout ce qui m'en fache, est que tous ces ignorans-là avec leur babil font tort aux autres, & d'ordinaire on se fie pluftost à ces grands diseurs de rien, qui promettent quatre fois plus qu'ils ne peuvent tenir, & l'emportent sur ceux qui ne voudroient pas tromper, & qui cependant ne sont pas creus, parce que leur experience n'est soutenuë que par leur sincerité : il faut mentir pour faire quelque chose, & estre fourbe pour engager en de nouvelles entreprises, y faire bien valoir tous les profits & avantages, diminuer les dépenses en sorte qu'ils ne rebutent

point : & comme il auroit esté naturel de se deffier plûtost de leur peu d'experience, que d'ajoûter foy à leur discours vains & vagues : il est aussi vray de dire, que s'il y a du profit à faire en la pesche des moluës, & des moyens pour multiplier ce profit-là ; ces moyens-là seront plûtost trouvez par une personne consommée par des experiences de trente & quarante années, que par ceux qui s'avisent subitement de se mettre en teste des choses dont à peine avoient ils oüy parler, & qui cependant ne laissent pas d'embarquer les credules en des entreprises, dont le mauvais succez est capable de rebuter dans la suite les mieux intentionnez, & donner des deffiances de ceux qui n'ont

beſoin que de ſecours pour reüſſir.

Revenons à noſtre peſche. Il eſt conſtant qu'à moins que d'avoir un moyen extraordinaire pour multiplier la force & l'induſtrie des hommes, ceux qui iront la faire tous les ans à l'ordinaire, y trouveront mieux leur compte, que ne feront pas ceux qui entreprendront la peſche ſedentaire, comme l'ont entrepris ceux dont nous avons parlé, attendu qu'on trouvera peu de peſcheurs qui veulent abandonner pour cela leur famille qu'ils ont en France, & quand meſme ils le voudroient bien faire, ce qui n'eſt pas impoſſible, en leur y faiſant trouver leur compte, il faudra qu'ils ſoient à charge pendant quatre

ou cinq mois de l'année à ceux qui les employeront, & qu'ils demeureront tout ce temps-là à ne rien faire, au lieu qu'en la pesche ordinaire ils ne sont pas plûtost de retour en France qu'on en est quite, ce n'est pas qu'ils ne fussent bien aise d'estre employez, & de gagner toute l'année, mais cela ne se peut, ny par la pesche ordinaire, ny par la pesche Sedentaire, comme elle a esté entreprise jusques à cette heure; il faut donc avoir un moyen par lequel on les puisses employer continuellement, & leur donner dequoy gagner toute l'année; & c'est à quoy personne n'a reüssi jusques à cette heure, parce que personne peut-estre n'y a fait reflexion, au moins n'en avons nous point

encore veu d'effets; quoy qu'on nous en propose depuis quelques années, mais ce ne sont que des projets qui n'ont encore abouty à rien; pour moy qui ay eu tout loisir de m'y appliquer, d'y faire reflexion, & d'éprouver diverses fois un moyen par lequel dix hommes peuvent pescher plus de poisson en un jour, que cinquante ne sauroient faire par les voyes communes & ordinaires.

En la mesme maniere que par les machines qu'on a introduites depuis peu, tant pour les bas de soye, les rubans, & les soyes, en quoy l'on a multiplié l'industrie des hommes sans en multiplier le nombre. Je croy n'avoir pas tout à fait perdu mon tẽps, bien qu'il ait esté traversé de mille

disgraces, puis que outre le moyen d'établir seurement la pesche sedentaire, qui est l'unique moyen à mon avis qui la puisse faire reüssir avec utilité : j'ay encore trouvé en cela l'expedient de faire habiter le païs, suivant l'intention du Roy par les grands avantages que pourront retirer les habitans, que le gain rendra pescheurs, & les pescheurs que les grands profits rendront habitans, le profit estant le premier mobile de toutes les conditions des hommes : le Roy outre cela y trouvera encore un avantage tres-considerable, en ce que la pesche du poisson sec, se faisant à l'avenir avec le tiers moins de matelots qu'elle n'avoit accoûtumé, le surplus ne pouvant

s'employer qu'à la mer, ſera obligé de prendre party, ou dans ſes armées navales, ou dans les voyages d'Orient, ou d'Occident, ou ſur les autres navires Marchands, ce qui facilitera le commerce maritime, rendra les matelots plus ſouples, & les reduira à la neceſſité de chercher de l'employ, au lieu qu'on les recherche. Le Roy tirera encore d'autres avantages plus conſiderables de cet établiſſement: mais n'eſtant pas icy le lieu de les dire, je couclus ſeulement en aſſurant qu'il eſt impoſſible que l'on trouve ſon compte à la peſche ſedentaire, qu'on ne le faſſe trouver en meſme temps à ceux qui y travailleront, depuis le premier juſques au dernier, & que ce compte ne s'y pourra

trouver, si l'on ne ménage & le temps, & le lieu, & si l'on n'a l'art de tourner à son profit tous les avantages qu'on peut tirer, & de la terre, & de l'industrie, & des experiences, reïterées par le choix des havres, des saisons, & des degradations diverses du poisson.

Avant que d'achever ce Chapitre, disons encore pour prouver ce que j'ay avancé de la pesche Sedentaire à la maniere ordinaire, & de tous ceux qui l'entreprendront, que les navires qui partent tous les ans de France pour la pesche, ont plus d'avantage que ceux qui la feront sedentaire, à moins que d'estre habitans comme j'ay dit, d'autant que le poisson ne donne point en toutes les costes de la

nouvelle France, qu'au mois de May, & ſi peu en Avril qu'il n'eſt pas conſiderable, & ſi les navires qui partent de France peuvent eſtre à la coſte en Avril, ils y ſont donc auſſi-toſt que les Sedentaires qui n'y auront aucun avantage. La bonne peſche n'a que May, Juin, Juillet, Aouſt, Septembre: encore ce dernier mois n'eſt que pour les appreſter à s'en retourner: & ſi leur charge n'eſt faite, ils ont de la peine à l'achever, en ce que les vents ſont rudes, la ſaiſon facheuſe pour envoyer des chalouppes ſur le fonds, encore ne trouvent-ils pas trois jours en la ſemaine pour y aller, & s'ils y vont, ils n'ont pas plus d'une heure ou une & demie à demeurer ſur le fonds, & peſ-

cheront cinquante ou soixante moluës à chaque voyage : ce n'est pas qu'il n'y ait de la moluë à la coste, mais le temps ne permet pas aux pescheurs de demeurer sur le fonds avec le grappin, & principalement un si petit bastiment qu'une chalouppe : ainsi la charge ou non, le mois de Septembre passé il s'en faut retourner, outre que la dépence qu'ils feroient, se monteroit à plus que la pesche ne pourroir valoir : de plus en ce temps-là les pescheurs ne veulent pas aller dehors, quoy que leur avantage soit de bien charger : mais l'excez de la peine, jointe au desir de revoir leurs femmes & leurs enfans, l'emporte alors sur l'espoir du gain.

Dites moy donc quel avanta-

ge auront les ſedentaires, de plus que ceux qui partent de France tous les ans, au contraire ils en auront moins: car les autres eſtant arrivez en France ſont déchargez de leurs peſcheurs, au lieu qu'il faudra nourrir & payer les ſedentaires de leur gages tout l'Hyver. Je veux qu'on les faſſe travailler, mais voyons ſi leur travail vaudra la dépence & les gages. Dans l'Hyver ils ne peuvent faire que de la planche, & abbattre du bois & le debiter pour bruſler. Je ſçay par experience qu'il s'en faut beaucoup qu'ils ne puiſſent gagner leurs dépens, ce qui n'arive pas lors qu'ils travaillent pour eux & leur petite famille, car alors ils le font d'inclination, & le gain qu'ils trou-

vent en la pesche les rend industrieux pour s'établir commodement au lieu où ils rencontrent tant d'avantages : ainsi pour entreprendre une pesche Sedentaire avec des profits considerables, il faut faire habiter le païs ; mais aussi pour rendre le païs habité, il faut faire en sorte que la pesche produise un profit si extraordinaire, que le monde, comme j'ay déja dit, veule bien y venir avec leurs familles pour habitans, & que les habitans veulent bien s'y faire pescheurs.



CHAPITRE XVII.

Des autres Poiſſons de mer ; de ceux qui approchent de terre ; leurs combats ; la maniere de les peſcher & leurs qualitez.

IL reſte maintenant à parler de la peſche des loups marins, il y en a deux eſpeces ; j'ay parlé de la premiere aux Iſles de Touſquet, la ſeconde ſorte eſt bien plus petite qui font auſſi leurs petits à terre dans ces Iſles, ſur le ſable, & ſur les roches, & par tout où il ſe trouve des ances de ſables c'eſt où ils vont ; il ſe

trouve des endroits où ils fre-
quentent plus qu'en d'autres ; il n'y a gueres que les Sauvages qui leur font la guerre estans bons à manger, on en tire de l'huile, non comme les autres loups marins : cette huile leur est un ragoust à tous les festins qu'ils font entr'eux, ils s'en servent encore à gresser leurs cheveux : cette espece de loups marins s'échoüent à terre en toutes sortes de saisons, & ne s'écartent gueres de la terre ; d'un beau temps on les trouvent échoüez à une coste de sable, ou bien sur des roches où ils dorment au Soleil ; il y en a toûjours quelqu'un qui fait la sentinelle pour avertir s'il paroist quelque chose, soit canot ou quelqu'un le long de la coste ; au mesme temps qu'il ap-

perçoit quelque chose il se jette à l'eau & tous les autres ensuite, & puis reviennent à la nage proche la terre, ils se levent sur leurs pattes de devant, la teste hors de l'eau, regardant de tous les costez s'ils verront quelque chose, s'ils ne voyent rien, quelques-uns retournent à terre, les autres vont en mer.

Il y a des endroits où il s'en échoüe des deux à trois cens d'une bande, & s'il se trouve des roches le long des terres, où en des culs de sacq où ils hantent d'ordinaire, on les trouve dessus à dormir au Soleil, c'est où ils sont faciles à tuer, n'y en ayant que deux ou trois sur une roche, sans sentinelle, on les approche facilement avec un canot, si on les blesse à mort

ils tombent à l'eau & ſe debattent, où on les prend, mais ſi on les tuë tous roides, & qu'ils tombent à l'eau ils vont à fond comme une roche; on les perd ſouvent y ayant trop d'eau au pied de la roche.

Tout ce qu'ils peuvent rendre d'huile, c'eſt environ plain leur veſſie, dans laquelle les Sauvages la mettent, apres l'avoir fait fondre. Cette huile eſt bonne à manger fraiche & pour fricaſſer du poiſſon: elle eſt encore excelente à brûler, elle n'a odeur ny fumée, non plus que celle d'olive, & en bariques elle ne laiſſe d'ordure ny lie au fonds; ſi on en apportoit à Paris elle s'y debiteroit fort bien.

On void auſſi des vaches marines, autrement appellées bêtes

tes à la grande-dent, parce qu'elles ont deux grandes dents, grosses & longues cõme la moitié du bras, & les autres dents longues de quatre doigts, il n'y a point d'yvoire plus beau : j'en ay parlé à l'Isle de sable, & comme les Anglois ont fait leur possible pour les prendre: ces petits loups marins échoüent aussi en la méme Isle, si l'on avoit trouvé l'invention de les prendre, cela raporteroit un grand profit; je croy en avoir trouvé une infaillible, pour les vaches & loups marins; ne l'ayant point éprouvé, je n'en diray autre chose, pour n'assurer pas ce qui m'est encore incertain, si j'avois esté sur le lieu je l'aurois éprouvé, les frais n'en estant pas grands, ce sont là tous les poissons qui vont à terre.

Ceux qui approchent des terres sont les marsoüins de deux especes, les plus grands sont tous blancs, de grosseur à peu prés d'une vache, qui vont sautant en mer de distance en distance environ de cent pas en cent pas, d'un saut à l'autre, quelquefois plus, quelquefois moins, selon la pâture qu'ils trouvent, qui est le maquereau, le harang, ou sardine, surquoy ils se jettent plus qu'au reste. Ils rendent force huile, prés d'une barique chacun; & comme je n'en ay point mangé je ne diray rien de leur goust.

L'autre marsoüin est celuy que l'on nomme poursille, ceux là vont toûjours en grande bande, & il s'en trouve par toute la mer, ils vont aussi proche de

terre ſuivant la boitte, ils ſont bons à manger, l'on fait des boudins & andoüilles de leurs tripes, la freſſure eſt excellente fricaſſée, la teſte en eſt meilleure que celle de mouton, mais non pas ſi bonne que celle de veau.

Il y a encore dans ces mers, le ſaumon, l'aloze, la truite, la lemproye, l'éperlan, l'anguille de mer, le maquereau, le harang, l'enchois, la ſardine, & beaucoup d'autres ſortes de petits poiſſons, qui ſe prennent tous à la cenne ou filets proche de terre.

Lors qu'on eſt à deux ou trois lieuës en mer, l'on ne connoiſt encore que ceux qui ſe prennent à la ligne, n'y ayant encore de peſcheurs comme en France;

les Flaitans, c'eſt le nom des peſcheurs qui les maudiſſent, parce qu'ils sõt trop grands, s'ils ſe prennent à la ligne il faut qu'elle ſoit bonne ſi elle ne ſe rompt, ou qu'ils n'emportent l'ain, & ſi l'on l'amene haut il faut tout l'équipage de la chalouppe pour le mettre dedans, avec des gaffes, & luy coupper au plûtoſt l'arreſte ou la queuë avec une hache qu'ils ont exprés en leurs chalouppes. Ce temps-là détourne leur peſche, & c'eſt ce qui fait que les peſcheurs les deteſtent & jurent contre eux : ce Flaitan, c'eſt à mon jugement la ſole, il a la meſme forme, noir deſſus & blanc deſſous, la gueule de même ; il n'a qu'une arreſte dans le milieu & tout autour des na-

geoires avec des petites arreſtes comme la ſole : c'eſt ce que les peſcheurs mangent eſtant le plus friand & le plus gras de la ſole : l'on couppe ces nageoires tout autour de la largeur de quatre grands doigts, puis l'on les couppe par tronçons qu'on met en broche, on les fait rotir & on les mange au vinaigre eſtant aſſez gras d'eux-meſmes, ce n'eſt pas que boüillis & mis au beure & en toute autre ſauce que l'on peut faire à la ſole ils ne ſoient excellents, & meſme le corps au court boüillon avec de bonnes herhes & de l'orange; j'en ay mangé quelquefois que j'ay trouvez bons, il s'en peſche ſi grand nombre que l'on s'en dégoute, & ſont ſi prodigieux, qu'à peine pourra-on croire,

qu'un fletan ou solle soit capable de donner à dîner à quarante ou cinquante personnes, c'est tout ce que deux hommes peuuent faire que d'en porter un dessus un boyart.

Il s'y trouve trois sortes de rayes, la bouclée, celle qui ne l'est point, & le posteau : la premiere est la meilleure, la seconde apres, & la troisiéme n'est pas fort bonne, il s'en mange des trois especes en France, je trouve que celles-cy ont quelque chose de plus agreable au goust.

L'Esturgeon, je croy que c'est ce qu'on appelle Dauphin, il y en a de huit, dix, unze & douze pieds de long, gros par le corps comme un mouton, il a sur la teste une Couronne rele-

vée d'un pouce, le corps couvert d'écailles, de la grandeur du rond d'une aſſiette un peu en ovale, elles ſont parſemées d'eſpeces de Fleurs de lys, la chair en eſt bonne comme du bœuf, ſe leve de meſme par éguillettes, & la graiſſe en eſt jaune; il faut que cela boüille pendant quatre ou cinq heures pour eſtre cuit : ce poiſſon là vient juſques aux entrées des rivieres; il s'éleve en ſautant de ſa hauteur ſur l'eau : on le prend avec un harpon qui eſt fait comme une cramaillée de huit à dix pouces de long, pointu d'un bout, & un trou de l'autre où l'on attache une ligne, puis on l'amanche au bout d'un baſton, pour le pouvoir darder; la peſche s'en fait la nuit.

Deux Sauvages se mettent dans un canot, celuy de devant est tout debout le harpon à la main, l'autre derriere pour gouverner, qui tient un flambeau d'écorce de bouleau, & laisse aller le canot au courant de la marée : lors que l'éturgeon apperçoit le feu, il vient faire des passades tout autour, se tournant d'un costé sur l'autre: si tost que le harponeur en apperçoit le ventre, il le darde au deffaut des écailles, le poisson se sentant frappé il nage d'une grande furie : la ligne est attachée au canot sur le devant qu'il entraine de la vitesse d'une fleche ; il faut que celuy qui est derriere gouverne droit selon que l'éturgeon va, autrement il renverseroit le canot, ce qui arrive quelquefois,

quefois, ils sçavent bien nager, & puis toute sa force ne va de furie que cent cinquante ou deux cens pas; cela fait on retire la ligne, on l'amene contre le canot mort; pour lors on luy passe une corde avec un nœud coulant en la queuë, & on le tire ainsi à terre, ne le pouvant mettre dans leur canot pour estre trop puissant.

Il y en a de plus petits, qui est une autre espece, ayant pourtant la chair de mesme, mais de meilleur goust & plus tendre; c'est de ce poisson-là dont on fait la plus grande partie de la colle de poisson, cela vaudroit quelque chose, & si le pays étoit habité, il s'en prendroit nombre.

Lencornet est un autre pois-

ſon fait environ comme la ſei-
che, il a les barbes autour de la
teſte, longue d'un demy pied
ou environ, avec cela il prend
le poiſſon pour le manger: pour
le prendre on fait du feu à terre
ſur le bord de l'eau, la nuit la
mer montant il vient à terre, la
mer perdant il demeure à ſec ſur
la greve, qu'on en trouve quel-
quefois toute couverte; il a
environ un pied de longueur,
tout rond, plus gros du milieu
qu'aux bouts, le bout de la queuë
eſt pointu, où il y a un rebord
de deux doigts de large tout en
rond, comme une petite ron-
dache, il eſt bon à manger,
roſty, boüilly, & fricaſſé, il
fait la ſauſſe noire ainſi que le
caſſeron en France, qui ſont de
petites ſeiches, il ſe trouve de

ces poiſſons là à la mer gros comme des muids ; ceux-là ne viennent pas à terre, où l'on ne void que les petits au Printemps & à l'Automne.

On a encore la Goberge que les peſcheurs nomment poiſſon de ſaint Pierre, pour deux marques noires qu'il a au deſſus des deux coſtez de la teſte, que l'on dit eſtre l'endroit par où noſtre Seigneur le prit ; il eſt fait comme une petite moluë, excellent à manger, & meſme on le fait ſecher comme la moluë.

La Plaiſe ou Plie de mer ſe trouve proche de terre dans des fonds de ſable lors que la mer eſt baſſe ; pour la prendre on ſe ſert d'un bâton & un fer pointu au bout avec une petite dent qui l'empeſche de ſortir ; lors qu'el-

le eſt picquée, elle eſt bien meilleure à manger que celles des rivieres, eſtant plus ferme & de meilleur gouſt.

Il ſe prend encore des Hommars, qui ſont des Ecreviſſes de mer; il s'en voit qui ont la patte ou mordant ſi gros qu'elle peut tenir une pinte de vin : on les prend à la coſte autour des roches, ils viennent au Printemps, & durent juſques à l'Hyver; ils ſe prennent du meſme fer que les plaiſes, c'eſt un fort bon manger à toutes ſortes de ſauces; nous les avons nommez perdrix de mer pour leur bonté.

L'Eſpadon eſt un poiſſon gros comme une vache, de ſix à huit pieds de longueur qui va en diminuant vers la queuë : il a ſur le nez un eſpadon dont il prend

le nom, qui eſt long d'environ trois pieds, large d'environ quatre bons doigts : il y a des deux coſtez de cet eſpadon des pointes longues d'un pouce, de pareille diſtance les unes des autres, & va étraiſſiſſant vers le bout, il ne plye point & eſt dur & fort roide : il s'en eſt échoüé une fois un proche du Fort, c'eſt un tres-excellent manger, & à toute ſauce ; la teſte en eſt auſſi bonne que celle d'un veau, quoy que plus groſſe & plus carrée ; les yeux en ſont gros comme les poings ; ce poiſſon là eſt l'ennemy de la Balene, s'ils ſe rencontrent il faut ſe battre : je m'y ſuis une fois rencontré ; j'en euſt le divertiſſement prés d'une heure ſans en approcher que de trois ou quatre cens pas,

n'ayant qu'une barque pour lors qui n'eust pas pû resister aux coups de queuë de la balene ; je les voyois assez, c'est l'espadon qui attaque estant plus agille que la balene : ils estoient deux espadons contre une balene, l'espadon s'élance sur l'eau plus que de sa hauteur : étant en l'air il se tourne le nez en bas & tâche de donner en tombant de son espadon dans le corps de la balene, qui se plonge en l'eau quasi toute droite, & ayant la queuë en l'air en frappe l'eau de toute sa force, taschant d'attraper son ennemy : si elle l'attrappoit elle l'incommoderoit, mais au mesme temps qu'il tombe sur elle, il va au fonds pour retrouver la balene qu'il oblige à revenir sur l'eau : si-tost

qu'elle revient, l'autre eſpadon s'éleve qui taſche auſſi à luy donner de ſon eſpadon ſur le dos: quelquefois ils s'élevoient tous deux à la fois & tomboient deſſus la baleine qui na que ſa queuë pour deffence, & n'eſtant ſi agille que l'autre n'atrappe rien, mais l'autre qui ſe remuë bien autrement, eſtoit à ſa teſte au fonds de l'eau avant qu'elle donnaſt ſon coup de queuë, & l'obligeoit à revenir ſur l'eau, eux en meſme temps en l'air pour offencer la balene, ce qu'ils ne peuvent faire, ayant le lard plus épais que la longueur de l'eſpadon, qui ne peu toucher à la chair, & s'ils y touchoient ces pointes pourroient s'y accrocher, ce qui l'y feroit demeurer & cauſeroit ſa perte: tout leur

combat ne provient que d'une haine, ſans ſe pouvoir faire de mal; neantmoins ils obligerent la balene à s'enfuir qui s'en alla au fonds, & ne revint plus au combat, du moins je ne la vis plus paroiſtre ſur l'eau, mais bien les eſpadons comme victorieux.

Il s'y voit encore un poiſſon que les matelots François appellent Requiem, & les Eſpagnol Tiburon, il eſt long de cinq à ſix pieds, plus menu que l'eſturgeon, en diminuant vers la queuë, la teſte pointuë, fort longue: il a la gueule par deſſous, & faut qu'il ſe tourne ſur le dos pour mordre, il a ſept rangée de dents fort affillées; ſi un homme tomboit à l'eau ou qu'il ſe baignât, & qu'un de ces poiſſons là s'y rencontraſt il auroit

bien de la peine à s'en ſauver, à moins que de bien nager pour gagner la terre, juſques à mettre le ventre ſur le ſable; car s'il luy donnoit le temps à ſe pouvoir tourner il le morderoit, & s'il prenoit un bras, une cuiſe, ou la teſte il emporteroit la piece; nous n'avons point d'os qu'il ne tranchaſt net comme une rave; ſi l'on eſtoit tombé à l'eau en un lieu d'où l'on ne peuſt gagner la terre, ſi on n'eſtoit promptement ſecouru on ne s'en pourroit ſauver. Il s'en rencontre par toute la mer & aux coſtes: La peau en eſt fort rude, l'on s'en peut ſervir pour polir du bois; je n'en ay jamais mangé, ny veu perſonne qui en euſt mangé, ny qui ait eu envie d'en manger, les matelots les ont en horreur.

Il se trouve aussi des Chiens de mer, qui sont faits de mesme que le Requiem, mais ils ne sont pas plus gros ny plus longs que le bras, ils ne mordent point le monde, aussi n'ont-ils pas tant de dents, & ils sont bons à manger.

Pour du poisson de riviere ou d'étang, j'en ay veu fort peu, nous avons tant de poisson de mer tout proche les Forts, que l'on ne prend pas la peine d'aller chercher les étangs, outre qu'il faudroit avoir des tramails pour cela; la cenne n'y peut servir, y ayant trop d'herbiers & des bois dedans, en quelques rivieres on peut faire cenner; j'y ay pris des barbeaux, des petits barbillons & du goujon.

L'Hyver mes gens sont allez

en quelques étangs, on fait un trou dans la glace, & avec une petite ligne & un petit ain, ont pesché de petites truites saumonnées d'environ un pied de long, l'on en prend bien un cent en une apresdisnée, elles sont tres-bonnes, dans les mesmes étangs l'on prend de la tortuë, il s'en trouve d'aussi grandes que le tour d'un chappeau; l'écaille de dessus est rayée de couleur rouge, blanches & bleuës: c'est un tres-bon poisson, étant boüilly on oste l'écaille, puis on la pelle, on le couppe par morceaux, le met à l'étuvée ou fricassé avec une sauce blanche, il n'y a point de poulets qui vallent cela.

J'ay parlé des huistres au premier Livre, mais je ne vous ay

pas dit que c'eſt une grande manne pour l'Hyver que le temps ne permet pas d'aller à la peſche : elles ſont dans les ances ou à la coſte proche de terre: pour les avoir on caſſe la glace, on fait une grande ouverture, puis on a de petites perches aſſez longues pour toucher au fonds de l'eau : on en lie deux enſemble par la moitié, puis on ouvre & ferme cela comme des tenailles, l'on les tire de l'eau & les jette ſur la glace ; on ne va point à cette peſche que l'on ne ſoit pluſieurs, les uns peſchent, un autre fait du feu, l'autre écalle pour en fricaſſer, d'autres les mettent ſur les charbõs deux ou trois en une grande coquille, avec leur eau, de la mie de pain, & un peu de poivre ou muſcade,

on les fait cuire comme cela, & c'eſt un bon manger, & quand on eſt bien raſſaſié chacun emporte ſa charge, & les chiens entrainent chacun une ſachée avec un petit traineau que l'on leur fait fort legere, attelez comme un cheval, ils vont toûjours courant ſur la glace, ou la neige, ce ſont eux qui portent tout l'équipage des chaſſeurs: quand on va l'Hyver coucher dehors, on en fait moins de difficulté qu'en France quoy que l'on die le pays ſi froid, j'y ay moins ſouffert de froid qu'à Paris, ſur tout lors qu'on eſt dans le bois à l'abry du vent.

CHAPITRE XVIII.

Description des poissons d'eau douce à quatre pieds ; leurs formes & qualitez, leurs industries & maniere d'agir, & tenailler.

IL y a encore en ce païs-là, trois sortes de poissons d'eau douce qui ont quatre pieds, le Rat musqué, le Loutre, & le Castor, il est permis d'en manger pendant le Caresme, comme le Loutre en France: Le Rat musqué est un peu plus gros & plus long que le Rat d'eau de France, son élement est l'eau, mais il ne laisse pas d'aller quel-

quefois à terre; il a la queuë plate, longue de huit à dix pouces de la largeur d'un doigt, couverte de petites écailles noires, la peau rouſſe couleur de minime brun, le poil en eſt fort fin, aſſez long, & porte des rognons proche les teſticules, qui ont l'odeur du muſque tres-agreable, & n'eſt point incommode à tous ceux à qui le muſque donne des incommoditez: ſi on les tuë l'Hyver pendant que la peau eſt bonne pour fourrer, les rognons ne ſentent rien: au Printemps ils commencent à prendre leur ſenteur qui dure juſques à l'Automne? eſtans tuez en la bonne ſaiſon, leurs rognons ſentent toûjours, & pour entretenir leur bonne odeur, il les faut humecter d'un peu d'huile, autrement

les portant sur soy ils sechent, & la mitte s'y met qui les gaste, la peau est bonne à faire fourure, sur la fin de l'Automne où elle a peu de sentiment : pour la chair elle n'a point de goust de musque, elle est excellente à manger, rostie, ou fricassée avec une sauce blanche.

Le Loutre est un poisson connu en France, beaucoup de personnes y en mangent; le goust est à peu pres de mesme, mais elles different de celles de France en ce qu'elles sont plus longues & plus noires, toutes communement; il s'en trouve qui le sont bien plus les unes que les autres, il y en a d'aussi noires que du jay; lors qu'elles ont valu de l'argent, estant tuées en bonne saison, il s'en est vendu

jusques

jusques à huit, dix & douze Loüis d'or la piece; ces belles-là sont encore recherchées, mais ne sont plus si cheres.

Le Castor est vn poisson comme le Loutre, il n'est pas si long, il est à peu prés de la longueur & grosseur d'un mouton, les pieds plus courts, ceux de derriere toillés ainsi qu'un oye, ceux de devant sont en forme de mains, la queuë en est faite comme une solle couverte de petites écailles noires; le dedans est une graisse ferme, semblable à des tendrons de veau, qui est un tres-bon mangé boüilly & fricasse; la chair se mange aussi boüillie, mais les cuisses & les épaules sont beaucoup meilleures rosties & semblent à une épaule & à un membre de mouton rosty, les

arrestes sont de mesme, & la chair de semblable couleur; pour le goust a quelque difference, autrement il ne seroit pas poisson; pour leur couleur ils sont d'ordinaire d'un minime brun, tirant sur le noir ou bien roux, il s'en trouve quelquefois de noirs, & mesme de blancs, ces peaux-là ont eu autrefois grand cours lors des chappeaux de castors, il ne l'ont pas tant à present, l'on s'en sert pourtant pour fourure en Alemagne, Pologne, Moscovie, ou autres lieux froids où on les envoye, quoy qu'il y en ait en Moscovie, mais le poil n'en est pas si beau, ny si long; outre qu'ils ont un secret en ce pays-là que nous n'avons point encore en France, de tirer de dessus une peau de

castor, tout le duvet sans offencer le grand poil, ainsi la peau leur sert pour fourure avec le grand poil, & ils envoyent le duvet en France, qui est ce qu'on appelle Laine de Moscovie.

En France on coupe le poil sur la peau pour avoir le duvet, & le grand poil est perdu, mais la peau sert à faire des pantoufes ou mulles du Palais à Paris : c'est là tout ce que l'on peut dire de la peau & de la chair, qui n'est pas ce qu'il y a de plus remarquable en cet animal, mais son naturel laborieux & disciplinable, son industrie & son obeïssance dans le travail, en sorte qu'on aura peine à croire ce que j'en vais dire, & que j'aurois peine à croire moy-mesme si je n'en avois esté souventes fois le témoin oculaire.

Tous les animaux dont on a le plus venté l'induſtrie ſans en excepter meſme le ſinge, avec tout ce qu'on luy peut apprendre & tous les autres ne ſont que ce qu'ils ſont, c'eſt à dire des beſtes en comparaiſon du Caſtor, qui ne paſſe que pour poiſſon : comme tel il luy faut de l'eau : pour cet effet il fait des lacs & de grands étangs ; & la pluſpart de tous ceux qui ſont en ces quartiers de la nouvelle France ont eſté faits par les Caſtors ; pour cela ils cherchent un ruiſſeau qui paſſe par quelque endroit étroit, dont les côtes ſoient hautes, comme entre deux montagnes ou cotteaux, & où les bois, la terre, & tous les matereaux propres à leur travail ſe trouvent en cet endroit-là ; ils

font une digue ou chauſſée, il s'en voit de cent cinquante & deux cens pas & plus de longueur, & de huit, dix, onze & douze pieds de hauteur, & ſont auſſi larges en leur baſe avec un talus proportionné à ſa hauteur en ſorte qu'elle ſoit aſſez forte pour ſoûtenir la peſanteur de l'eau.

Pour ce travail, ils s'aſſemblent juſques à deux, trois & quatre cens caſtors & plus, tant grands que petits : il faut ſçavoir premierement que le caſtor n'a que quatre dents, deux en haut & deux en bas, les plus grandes ſont de la longueur de deux travers de doigt, les autres les ont à proportion de leur grandeur, ils ont des pierres pour les aiguiſer, en les frottant

dessus : avec leurs dents ils abattent des arbres gros comme des demie bariques ; ils se mettent deux aprés, & un homme avec une coignée ne l'aura pas plûtost mis à bas qu'eux, & le font toûjours tomber du costé qu'ils veulent le plus à leur commodité.

Pour mettre tous ces ouvriers en besogne, & bien faire leur travail, il leur faut un architecte & des commandans : ceux-là sont les anciens qui y ont travaillé autrefois ; selon le nombre il y a huit ou dix commandans, qui neantmoins dépendent tous d'un seul, qui donne les ordres : c'est cet architecte qui va tantost à l'atellier de l'un, tantost à celuy de l'autre, & est toûjours en action. Lors qu'il a arresté le lieu où il faut faire la

chauſſée, il y employe un nõbre de Caſtors à oſter ce qui pourroit nuire, comme du bois abatu qui pourroit donner cours par le deſſous de la chauſſée, & faire perdre l'eau : ceux-là ſont les maſſons : il en fait mettre d'autres à abattre des arbres, puis couper les branches de longueur d'environ deux pieds, ou plus ſelon la groſſeur de la branche, ce ſont les Charpentiers ; d'autres ſont pour porter le bois au lieu du travail où ſont les maſſons comme les maneuvres, les autres ſont deſtinez à la terre, ſe ſont les vieux qui ont la queuë la plus large qui ſervent de hotteurs : il y en a qui bechent la terre, & la grattent avec leurs mains, ce ſont les beſcheurs, d'autres ſont pour la charger,

chacun fait ſon métier ſans ſe méler d'autre choſe : chaque travailleurs d'un métier a un commandant avec eux qui veille ſur leur travail, leur montre comme il faut faire : celuy qui commande aux maſſons leur montre à arranger le bois & bien poſer la terre, ainſi chacun montre à ceux qui ſont en ſa charge, s'ils manquent il les chaſtie, les bat, ſe jette deſſus & les mord pour les mettre à leurs devoir.

Tout eſtant ainſi diſpoſé, ce qui eſt bien-toſt fait, tous les matins chacun va à ſa beſogne : ſur les onze heures ils vont chercher à manger, & ne reviennent qu'environ les deux heures, je crois que c'eſt à cauſe de la grande chaleur qui leur eſt contraire,

traire, car s'il fait clair de Lune ils travaillent la nuit plus que le jour.

Voyons-les donc tous agir pour faire leur chauſſée, où ſont les maſſons, les maneuvres y apportent le bois couppé de longeur; chacun porte ſa piece ſelon ſa force ſur ſes eſpaules; ils marchent tous droits ſur les pieds de derierre, eſtant là ils poſent la piece proche des maſſons, les hotteurs font de meſme, leur queuë leur ſert de hotte; pour les charger ils ſe tiennent tous droits, & leur queuë porte à terre toute plate; les chargeurs mettent la terre deſſus qu'ils foullent pour la faire tenir, & tout le plus haut qu'ils peuvent venant en dos d'aſne par enhaut, puis ceux qui ſont

chargez marchant tous droits trainant leur queuë aprés eux, qu'ils déchargent proche les massons, lesquels ayans des matereaux commencent à arranger leurs bois les uns contre les autres, & en font une couche de la longueur & largeur qu'ils veullent faire le fonds de la chaussée : à mesure que les uns posent du bois, d'autres prennent de la terre à belle mains qu'ils mettent dessus, la foulent pour remplir l'entre-deux des bois ; quand elle est au dessus des bois ils la battent avec la queuë dont ils frappent dessus pour la rendre ferme ; cette couche estant faite de terre & de bois de la longueur de la chaussée, ils remettent des bois & puis de la terre dessus, comme

auparavant, & vont continuant toûjours en la haussant, & le costé de l'eau à mesure qu'elle hausse se garnit de terre, qu'ils y mettent pour remplir les trous que les bois auroient pû faire: à mesure qu'ils mettent cette terre ils posent le cul sur le bord de la chaussée en sorte que leur queuë pend à bas, & puis en levant leur queuë frapent dessus la terre pour l'applanir, & la faire entrer dans les trous qu'il y pourroit avoir au bout des bois du costé de l'eau & empescher qu'elle n'y puisse avoir d'entrée, & mesme y mettent jusques à deux ou trois fois de la terre l'une sur l'autre, la battant de temps en temps avec leur queuë, en sorte que l'eau ne peut passer au travers de leur

digue ; lors qu'ils battent comme cela de la queuë, on les attend d'une lieuë dans les bois.

Pour pouvoir monter ſur leur digue & y porter leurs mattereaux à meſure qu'ils la hauſſent, ils font aux deux bouts une montée au dedans & au dehors, jointe à la digue qui va inſenſiblement en montant vers le milieu de la digue, ils en font des deux coſtez, d'autant que l'on apporte les matereaux de part & d'autre : on pourra dire que l'eau eſtant arreſtée peut ſurmonter la digue & empeſcher leur travail, mais comme ce ne ſont pas de gros ruiſſeaux cela n'arrive pas.

Outre que c'eſt l'Eſté & l'Automne qu'ils font leur travail & pendant que les eauës ſont baſ-

ſes, & avancent plus leur tra-
vail que l'eau ne peut monter, à
cauſe de ſon étenduë, mais à la
fin il faut que l'eau monte plus
haut que la digue, outre qu'elle
groſſit l'Hyver & au Printemps
que les neges fondent qui rom-
peroient la digue, ſi elle n'avoit
paſſage, pour lors elle paſſe par-
deſſus où ils ont fait des conduits
de diſtance en diſtance, comme
des goutieres par où l'eau ſort,
qui court par deſſus la digue, qui
eſt ſi bien accommodée que ra-
rement l'eau y fait breche.

Tout leur travail eſtant ache-
vé, ils laiſſent emplir l'étang
d'eau, juſques à ce qu'elle ait
cours pardeſſus la digue pour
voir juſques où va le bord de
l'eau à ſa plus grande hauteur,
afin de travailler à faire leurs lo-

gemens qu'ils font tout autour de l'étang, si ce n'est qu'il se trouve de la terre haute dedans l'eau, où il se met quelques castors qui y feront leurs logements, lesquels sont faits ainsi que des fours par le dehors, ils les bâtissent de branches de bois, dont un bout est en terre, & les autres ployées les uns dans les autres, qui font la voute, laquelle estant faite, bien garnie de bois, ils font un étage haut par dedans, le dessous en est partagé en deux, par une cloison dont une partie du four ou logement est dans l'eau, & l'autre à terre; tout le dessus & les costez sont massonnez de terre de mesme qu'un nid d'yrondelle.

Le logement fait, ils font leur provision d'Hyver, car le castor

ne mange point de poiſſon, il vit d'écorce de tremble qui eſt un bois fort leger ; il abat un arbre, le couppe par tronçons de longueur pour ranger en ſon logis, puis chacun porte ſon morceau & entrent par l'ouverture de terre, empliſſent tout le haut de ce bois & auſſi le bas qui n'eſt point à l'eau, l'arrange auſſi proprement que ſont les bûches de bois flotté dans un chantier, ayant tout remply à la reſerve d'un trou qu'il laiſſe pour aller à terre ; il abat de gros arbres qu'il fait tomber tout autour & deſſus ſon logement tout en confuſion, afin que ſa maiſon ne paroiſſe pas, & ne puiſſe eſtre approchée ſans faire de bruit.

Chaque maſle & femelle a ſa maiſon avec leurs enfans, qu'ils

gardent d'une portée à l'autre, qui n'arrive qu'une fois l'année d'ordinaire, & mettent bas au Printemps ; ces petits tettent & ne mangent pas qu'ils n'ayent deux ou trois mois, quoy qu'ils mangent ils ne laiſſent pas de tetter juſques à ce qu'ils ſoient grands : lors que la mere a mis bas, tous les petits de l'année precedente ſont chaſſez de la maiſon, & alors ils s'accouplent & vont chercher place pour bâtir un logement, s'ils n'en trouvent quelqu'un de tout fait.

Quand ils ſont dans leurs logemens qui eſt l'Hyver, ils ont tous le derriere à l'eau & la teſte à l'air, car ils ne peuvent pas demeurer long-temps ſans reſpirer ; pour leur nourriture ils prennent une de ces branches ou morceau de

bois ou deux ſelon la groſſeur dont ils ſont, mangent la peau, mettent le bois tout net, & enſuite pouſſent ce bois à l'eau par le trou ou eſt leur derriere pour ne point embaraſſer leur logis: leur bois qui eſt leur nourriture, eſt à couvert crainte qu'il ne ſe moüille; s'il ſe moüilloit la peau ſe gaſteroit & ne vaudroit plus rien à manger, c'eſt pourquoy ils maſſonnent leurs logis.

Pour l'Eſté ils ne font point de proviſions, *ils* vont manger à terre, & ſe tiennent à l'eau la plus grande partie du temps, mais l'Hyver lors que leur étang gelle ils ſont contraints de demeurer à la maiſon; s'ils alloient à l'eau comme ils le peuvent faire, par deſſous la glace ils n'y pourroient pas vivre, eſtant pri-

ſe par tout, & n'y ayant aucune ouverture pour reſpirer, apres tout cela je vous laiſſe à juger, ſi l'inſtinct qu'on attribuë au reſte des animaux eſt fort different en ceux-cy de la raiſon & du bon ſens. Pour moy je ſçay bien qu'il y a beaucoup d'hommes, meſmes habilles en beaucoup de choſes, qui ſeroient fort embaraſſez s'il leur falloit faire eux-meſmes leurs logements, ſur tout s'il y avoit autant de precautions à prendre, & auſſi importantes à la conſervation de leur vie, comme le ſont aux Caſtors la reſpiration, les alimens, l'eau & le ſoin de ſe derober à la connoiſſance des chaſſeurs.

CHAPITRE XIX.

Des oyseaux de mer & de leurs proprietez.

IL me reste à faire connoistre les oyseaux de mer, je veux dire les principaux, car le nombre est trop grand pour me souvenir de tous ; le premier est l'Outarde, elle est de la grosseur d'un coq d'Inde, le plumage en est gris brun de la maniere de celuy d'une oye, le dessous de la gorge blanc, les Sauvages en font des robes, elles ne pond point que de deux ans en deux ans, l'année qu'elle ne pond point elle se deplume.

Les jeunes outardes ne pondent point qu'elles n'ayent qua-

tre ans, leur ponte est de quatorze, quinze & seize œufs; elles font leurs nids dans des Isles, ou des marescages à plat de terre pour l'ordinaire; neantmoins il y en a qui les font dans des arbres, & lors que leurs petits sont éclos, ils se mettent sur le dos du pere ou de la mere, qui les portent à l'eau à une ou à deux fois; celles de terre les menent aussi à l'eau si-tost qu'ils sont éclos: la nuit la mere les remene à terre pour les mettre sous elle, & toûjours dans quelques Isles ou marécages, à cause des renards qui leur font la guerre.

Il y en a une autre espece qui sont plus petites, pour ce qui est du reste c'est la mesme chose, la chair en est bonne,

& tres - exellente à manger rôtie & boüllie, font de tres-bon potage, le boüillon en eſt blanc, elle eſt encore bonne ſalée, le gouſt en eſt autrement bon que d'un oye, & n'eſt pas de ſi mauvaiſe digeſtion, celles qui n'ont point encore pond, ont bien meilleure gouſt que les autres, leur mangeaille n'eſt que de l'herbe ; elles vont paiſtre en des marécages ou des prairies qui ſont ſur le bord de la mer ; ſi elles ſe rencontrent en des lieux de ſable vazeux, où il croît des herbes de la longuenr d'une braſſe & plus, qui ſont fort étroittes & montent juſques à fleur d'eau, c'eſt la pâture qu'elles ayment le mieux : en ces endroits-là on ne manque jamais d'y en trouver, outre qu'elles

aiment mieux estre à l'eau qu'à terre crainte de la surprise.

En quelque lieu qu'elles soient il y en a toûjours une ou deux, si elles sont grand nombre, qui font le guet & ne mangent point se promenant d'un costé & d'autre regardant par tout : si elles voient ou entendent quelque chose dans le bois, au mesme temps elles font un cry, tous les autres levent la teste, demeurent comme cela un temps, si la sentinelle ne dit mot elles se remettent à manger, mais si cette sentinelle entend ou apperçoit quelque chose elle fait un autre cry, s'enleve, & au mesme temps toute la suite.

Le Cravan n'est gueres moins gros que la petite outarde, le goust en est bien aussi friand,

rosty & boüilly, non salé; il est plus brun de plumage, le col plus court, & point de blanc sous la gorge: c'est un oyseau passager, il ne vient dans le païs que l'Esté, il s'en va l'Hyver, on n'a point de connoissance d'où il vient, ny où il va: on n'a jamais veu qu'il aye fait des petits: si ce n'estoit le goust qui est autrement bon que la macreuse, je dirois que s'en sont, le plumage en approche beaucoup, mais d'en manger le Caresme il y auroit trop de delices; ils vivent aussi d'herbes, de quelques petits coquillages, ou vers qui se trouvent dans le sable.

Les Canars sont tous comme en France, pour le plumage & la bonté: ceux qui ont l'aisle bleuë & le pied rouge sont les

meilleurs ; les pieds gris qui ont aussi l'aisle bleuë ne different guere en bonté : il y en a d'une autre sorte qui n'ōt point d'esle bleuë qui ne sont pas si bons : il s'en void aussi d'une autre espece, qui ont le plumage minime clair, de cette espece le masle est blanc, a le bout de l'aisle noir : le masle & la femelle ne sont jamais ensemble, & ne s'assemblent qu'au Printemps qu'ils entrent en amour ; & quand les femelles commencent à faire leurs nids ils se separent ; les masles vont en bandes à part, & les femelles de mesme ; si on tire sur les femelles, à moins que de les tuer tout roide on les perd, si-tost qu'elles sont blessées elles plongent, & la moindre herbe qu'elles trouvent elles la prennent

nent avec le bec, meurent là & ne reviennent point sur l'eau, elles ne sont point autrement bonnes elles sentent l'huile comme la macreuse.

Pour la Sarcelle, elle est commune en France, on en sçait la valeur comme du Plongeon, & de la Poule d'eau, c'est pourquoy je n'en parleray pas davantage : il s'y void encore quantité d'autres sortes d'oyseaux de la grosseur des canards comme la palonne, qui a le bec long d'environ un pied, rond par le bout en pelle de four; laigraite qui porte trois petites plumes toutes droites sur la teste : le bec de scie, en ce qu'il a le bec fait en forme de scie; le Cacaoüy, parce qu'il prononce ce mot pour son ramage; Marionnet-

tes, parce qu'ils vont sautant sur l'eau : la Gode, c'est un oyseau qui vole aussi vîte qu'une fleche, le blanc & noir est son plumage; le Cormorant qui se dresse à la pesche du poisson, on luy lie le col proche l'estomac qui l'ẽpesche d'avaler, estant privé il apporte sa pesche à terre.

Il y a des Alloüettes de trois façons, les plus grosses, sont de la grosseur d'un gros merle grisette, elles ont les pieds longs : d'autres qui ne sont gueres moins grosses ont le bec plus long, d'autres comme des moineaux, & de petits pinçons; tout ce gibier-là va en bande toûjours sur le bord de l'eau, où il y a de la greve ? les Chevalliers, sont une espece de beccasses qui ont le bec fort long, ils vivent

de l'éches & autres choſes qu'ils trouvent dans le ſable, ſur le bord de la mer, ils ſont de la meſme groſſeur, ont les jambes auſſi longues, & le plumage plus roux que la beccaſſine.

Les Eſterlais, ſont d'autres oyſeaux, gros cõme un pigeon, qui vivẽt de poiſſon, volent toûjours en l'air s'il apperçoit ſa proye il tombe deſſus ainſi qu'une pierre, la prend avec le bec & l'avalle. Le Goiſlan eſt beaucoup plus gros, vit de poiſſon & de foye, ou tripaille de moluë, mais n'atrappe que ce qui flotte ſur l'eau : il y en a encore nombre d'autres, dont je ne me ſouviens pas ; toutes ces ſortes d'oiſeaux-là ſont bons à manger, & meſme tous leurs œufs, hormy celuy du Cormorant : en tout le pays, on

trouve nombre de Herons, qui ſont toûjours ſur le bord de la mer ou des étangs, vivent de petits poiſſons qui ſe trouvent dans des trous, où l'eau demeure lors que la mer ſe retire, ou au bord de l'eau dans les étangs, ils font leur nids dans de grands bois, qui ſe trouvent en des Iſles: ils ſont bons à manger, & ont ſept fiels, & toûjours maigres, pour les petits ils ſont meilleurs & toûjours gras.



CHAPITRE XX.

La deſcription de toutes les eſpeces de bois qui ſont avant dans les terres; leurs proprietez, & les avantages qu'on en peut tirer.

APres avoir décrit la plus grande partie des poiſſons, & des oyſeaux de mer, il faut parler de la terre, de la plus grande partie des bois qu'elle porte, & les profits que l'on en peut tirer : ce que j'en ay deja dit ne concernant que les coſtes, ce qui n'eſt rien au prix de ceux qui ſont avant dans les

terres & au haut des rivieres, ſelon le rapport des Sauvages dont j'ay connu la verité en un endroit où j'ay traverſé vingt-cinq où trente lieuës de bois, ce qui me fait ajoûter foy aux recits qu'ils m'en ont fait : en tout le païs on trouve grand nombre de prairies & d'étangs : les arbres bien plus beaux en hauteur & groſſeur, & partant plus clairs & moins confus : on y pourroit courir un orignac à cheval : il n'y a que de vieux arbres qui ſont tombez d'un côté & d'autre qui puiſſent y apporter de l'empeſchement, faute de monde pour les oſter, comme font les pauvres gens dans les foreſts de France : les terres y ſont auſſi beaucoup meilleures, & plus facilles à defricher que

ſur les bords de la mer : le païs y eſt plus beau, l'on y trouve des haiſtres conſiderables, tant pour leur hauteur que leur groſſeur, dont on peut faire des avirons de galaires de quarante & cinquante pieds de long, & d'autres pour les peſcheurs à qui il en faut nombre & qu'ils ſont obligez d'apporter de France, l'on en peut faire de beaux & bons bordages pour les fonds de navires qui vaudroient bien le cheſne, car il ne pourit point dans l'eau, & n'eſt pas moins fort ny ſi ſujet à fendre & aux jarces, ce qui arrive ſouvent aux cheſnes & fait des voyes d'eau qui ſont mal-aiſée à bien étancher.

Le Mignogon eſt une eſpece de bouleau, mais le bois en eſt plus rouge, l'on en peut faire auſſi de

bons bordages, & n'eſt pas trop fendant : on s'en ſert pour la monture des fuzils, il ſeroit bon à mettre à la fleur d'un navire, pour les preſſeintes & pour les hauts, le bouleau y ſeroit auſſi fort bon, il eſt plus leger, il ne fend ny ne jarce au Soleil, ou bien peu : j'en ay fait conſtruire quelques baſtiments qui ſe ſont bien conſervez quoy qu'on les échouë l'Hyver : ils demeurent au froid & au chaud ſans ſe gâter : l'on n'y manquera point de bois, pour faire des membres, varangues, genoüeilles & allonges, quoy qu'il ſe trouve peu d'arbres tortus : les membres difficiles à trouver ſont ceux de revers pour les façons, & les etraves : pour les fourches l'on en trouvera, & les courbaſtons d'équaire

y ſont

y sont rares, mais j'ay un moyen seur d'en avoir quantité, de tres-bõs & de toutes les autres sortes.

Parlons du Chesne que l'on dit ne rien valoir pour les navires, ce qui n'est pas mon sentiment, quoy qu'il ne soit pas bon à faire des bariques pour contenir des choses liquides, mais seulement pour marchandises seches, parce qu'il est trop gras & que le grain par consequent en est trop gros, & si a une piece de chesne de vingt-cinq à trente pieds, on crache à un bout, & que l'on soufle à l'autre le crachat enflera, cela est pour le fil du bois, mais non pas par son travers: quand j'ay dit que des bariques de ce bois ne tiennent pas les liqueurs, c'est que pour faire une

barique, il y faut un jable pour l'enfoncer; ce jable est entaillé dans les douves, & couppe le fil du bois par le travers, si bien que la liqueur dont la barique est pleine entre dans ce jable, & trouvant le fil du bois couppé, passe tout le long des douves, ce qui fait que la barique degoutte par les bouts, bien qu'elle ne passe point au travers des douves ny des joints, & partant le chesne de la nouvelle France n'ayant que ce deffaut, il ne laisse pas pour cela d'estre bon à bastir des navires.

De plus, si un navire ne se pouvoit faire que de chesne, comment font donc ceux qui en bâtissent de si beaux, & de si bons dans les Indes où il n'y a point de chesne: si j'y suis une

fois bien étably je feray voir que l'on y peut faire de bons navires, & d'aussi bonne durée que ceux de France, en ayant déja fait l'épreuve diverses fois.

Il y a aussi du pin pour faire des planches, bonnes à faire les tillacts, & le sapin pour les ornemens & œuvres mortes, & doubler les chambres ; il se trouve encore dans le pays des forests de petits pins, prusses, & sapins qui me fourniront le bray & le gauldron, des qualitez duquel j'ay déja parlé : j'ay un moyen certain pour en rendre la mâture encore meilleure qu'elle n'est.

Pour la toille de voile & du cordage, le pays n'en fournira que trop quand on s'y voudra appliquer, il ne me reste que le fer & le cuivre pour avoir tout ce

qu'il faut pour rendre un vaiſ-ſeau accomply, & je crois que ſi le païs eſtoit bien habité, je trouverois le fer & le cuivre auſſi bien que la pierre à chaux, qui n'y eſtoit point connuë que depuis quinze ans que je l'ay trouvée auſſi bien que le plaſtre.

Pour les affuts des canons, il y a de tres-beaux ormes, pour faire les eſſieux, les rouës & tout le reſte : l'Erabe eſt encore un bon bois qui y pourroit auſſi ſervir : cet arbre-là a la ſéve differente de tous les autres, on en fait une boiſſon tres-agreable à boire, de la couleur de vin d'Eſpagne, mais non ſi bonne ; elle a une douceur qui la rend d'un fort bon gouſt, elle n'incommode point l'eſtomac, elle paſſe auſſi promptement que les eaux

de Pougue ; je croy qu'elle ſeroit bonne pour ceux qui ont la pierre : pour en avoir au Printemps & l'Automne que l'arbre eſt en ſeve, l'on fait une entaille profonde d'environ un demy pied, un peu enfoncée au milieu pour recevoir l'eau, cette entaille a de hauteur environ un pied, & à peu prés la meſme largeur ; au deſſous de l'entaille à cinq ou ſix doigts on fait un trou avec un ville-brequin ou foiret, qui va répondre au milieu de l'entaille où tombe l'eau : on met un tuyau de plume ou deux bout à bout ſi un n'eſt aſſez long, dont le bout d'en bas répond en quelque vaiſſeau pour recevoir l'eau, en deux ou trois heures il rendra trois à quatre pots de liqueurs ; c'eſt la boiſſon des Sau-

vages & mesme des François qui en sont friands.

Pour le Fresne, il s'y en void de beaux & bien droits : on s'en sert pour faire les piques en bisquaye, on pourroit en faire pour fournir toutes les armées du Roy : si ceux qui commandent ou commanderont en ces pays-là ont du genie pour les mecaniques, & l'esprit inventif, trouveront encore bien des choses à faire valoir & de quoy employer leurs talents, outre le negoce & la pesche qui sont les meilleurs moyens de faire peupler le pays.



CHAPITRE XXI.

Qui traite des animaux, oyseaux & reptiles, de leurs qualitez, & de la maniere de les prendre.

APrés avoir parlé des forests & des especes differentes des bois qui les composent, il ne sera pas hors de propos de dire deux mots de divers animaux qui les habitent, qui sont l'Orignac autrement Eslan, l'Ours noir, le Loup servier, le Porc espic, les Renards, la Marthe, le Quincajou, les Escureuils, l'Ermine, le Pitois, la Foüinne & les Serpens.

L'Orignac eſt auſſi puiſſant qu'un mulet, la teſte à peu prés de meſme, le col plus long, le tout plus déchargé, les jambes longues fort ſeches, le pied fourchu, un petit bout de queuë, les uns ont le poil gris-blanc, les autres roux & noir, & quand ils vieilliſſent le poil eſt creux, long d'un doigt & bon à faire des matelats, & garnir des ſcelles de cheval; il ne ſe foule pas & revient en le battant; il porte un grand bois ſur ſa teſte plat & fourchu en forme de main : il s'en void qui ont environ une braſſe par le haut de largeur, & qui peſent juſques à cent & cent 50. livres, il leur tombe comme au cerf, il eſt ſujet à tomber du haut mal; les Sauvages diſent que lors qu'il le ſent venir

il s'arreſte, & que du pied gauche de derriere il ſe gratte derriere l'oreille tant qu'il en ſorte du ſang, ce qui le guarit : l'on en void de vieux qui ont la corne ou ſabot d'un pied de long & plus, tout en eſt bon à manger; le maſle eſt gras l'Eſté, & la femelle l'Hyver : lors qu'elle eſt pleine elle porte un & quelquefois deux petits, on en mange de roſty & boüilly, fait bon potage, on en ſalle pour la garder, elle n'eſt point incommode à l'eſtomac; on en peut manger tout ſon ſaoul, & puis une heure apres on en mangeroit encore autant, elle n'incommode jamais; pour le gouſt elle ſent un peu la venaiſon, & eſt du moins auſſi agreable à manger que le Cerf; dans le cœur il ſe trouve

un petit os dont les femmes des Sauvages se servent pour aider à leur accouchement, le mettant en poudre & l'avallent dans de l'eau ou du boüillon de la beste.

L'Ours est tout noir, est de la hauteur d'un grand porc, non si long mais plus gros de corps, le poil grand, il a une grosse teste platte, de petites oreilles, point de queuë, ou si peu qu'elle ne paroist quasi point, il a les griffes grandes & monte dans les arbres, vît de gland, mange peu de charongne, va le long des bords de la mer, où il mange des hommars, & autres poissons que la mer jette à la coste : il ne court point sur l'homme à moins que d'estre blessé, la chair en est bonne à manger, blanche comme le

veau & d'aussi bon goust, mesme plus delicat ; il est six mois de l'hyver caché dans un creux d'arbre, pendant tout ce temps-là il ne fait que lescher ses pattes pour tout vivre, & c'est le temps qu'il est le plus gras : les petits de cinq à six mois sont d'un tres-excellent goust & tres-tendres.

Le Loup servier c'est une espece de Chat mais bien plus gros, il monte aussi dans les arbres, vit d'animaux qu'il attrape, le poil en est grand, d'un gris blanc, c'est une bonne fourrure, la chair blanche & tres-bonne à manger.

Le Porc-épic est de la grosseur d'un moyen chien, mais plus court ; son poil est long d'environ quatre pouces, blanc,

gros comme une paille, il eſt roide quoy que creux; quand on l'attaque il darde ſon poil de deſſus ſon dos, qui pique : s'il perce la peau ſi peu que ce ſoit, & qu'on ne l'arache pas promptement, ſoit à la main, au corps ou en quelque autre lieu que ce ſoit, il entrera toûjours, paſſera tout au travers du lieu où il ſera attaché : l'on fait tout ce que l'on peut pour empeſcher les chiens de ſe jetter deſſus, car il les gaſtent s'ils ne ſont promptement ſecourus : il eſt tres-bon à manger ; on le met au feu pour le faire griller comme un cochon, mais auparavant les Sauvageſſes arrachent tout le poil de deſſus le dos, qui eſt le plus grand, dont ils font de beaux ouvrages : eſtant bruſlé,

bien rosty, lavé & mis à la broche il vaut un cochon de laict, il est tres-bon boüilly, mais moins bon que rosty.

Des Renards, il y en a de plusieurs sortes pour la couleur; l'on en trouve de tous noirs; ceux là sont rares; il y en a de noirs meslez de blanc, il s'en trouve plus de gris meslez de blanc, & plus communement de tous gris & de tout rouge, tirant sur le roux. Ceux là n'y sont que trop communs; toutes ces sortes là ont l'inclination de Renards, fins & subtils pour attraper les Outardes & les Canars, s'ils en voyent quelques bandes à la mer au large, ils vont sur le bord de la gréve font des courses de trente à 40. pas, puis reviennent de temps en tẽps de mesme,

faisant des sauts; le gibier qui les voit faire vient à eux tout doucement, quand ils le voyent aprocher, ils courent & sautent, puis s'arrestent tout d'un coup, se couchent sur le dos, l'Outarde ou le Canard approche toûjours, estant prés ils ne remuent plus que la queuë. Ces oyseaux là sont si sots qu'ils en viennent jusques à les vouloir becqueter, les drosles prennent leurs temps ne manquent pas d'en attraper une qui paye sa peine.

Nous dressons nos chiens à faire de mesme qui font aussi venir le gibier, on se met en embuscade en quelque endroit ou ce gibier ne vous puisse voir, estant à bonne portée l'on tire dessus, il en demeure des quatre cinq & six, & quelquesfois plus,

au meſme temps le chien ſaute à l'eau que l'on envoye toûjours au plus loing, les apporte puis on le renvoye les querir toutes les unes aprés les autres.

Le Quincajou eſt approchant d'un chat d'un poil roux brun, a la queuë longue; la relevant, il en fait deux ou trois tours ſur ſon dos, il a des griffes; il monte dans les arbres, ſe couche tout de ſon long ſur une branche & attend là quelque Orignac, s'il en paſſe, il ſe jette deſſus ſon dos, il l'acolle de ſes griffes, l'entourne de ſa queuë puis luy ronge le col, un peu au deſſous des oreilles, tant qu'il le faſſe tomber bas, ils ont beau courir & ſe frotter contre des arbres, il ne quitte jamais ſa priſe, ſi la beſte ne paſſe proche de luy il court

aprés, la ſuit & ne l'abandonne point, s'il la peut joindre une fois il ſaute ſur ſa croupe & ſe va attacher à ſon col & le ronge ſi bien qui le met bas, pour s'en ſauver. L'Orignac court à l'eau tant qu'il peut, ſe jette de dans, mais avant que de s'y jetter le Quincajou quitte priſe & ſaute à terre, car il ne ſe veut point mettre à l'eau; il y a quatre ans qu'il m'atrapa une grande geniſſe de trois ans, & luy couppa le col, le lendemain matin nous miſmes nos chiens ſur ſa piſte, nous la trouvâmes, il n'avoit encores mangé que les yeux & la langue.

Les Renards & le Quincajou font la chaſſe enſemble, le Quincajou n'a pas le ſentiment bon comme les renards qui battent le bois pour trouver la piſte de

l'Orignac

l'Orignac & chaſſent ſans faire de bruit, s'il la rencontre ils la ſuivent tant qu'ils ayent trouvé la beſte, s'ils la trouvent paiſſant ou couchée ils ne luy font rien; mais ils vont au large & cherchent l'endroit le plus commode à faire paſſer leur proye, à lors le Quincajou qui les ſuit ſe met ſur une branche d'arbre en embuſcade, eſtant placé, les Renards retournent trouver la beſte, ſe mettent dans le bois au large, à ces deux coſtez, un autre Renard va derriere pour la faire lever en jappant tout doucement, ſi la beſte va droit ou eſt le Quincajou, ceux qui ſont à ſes côtez ne diſent mot, ſi elle n'y va pas, ceux qui ſont du coſté où elle va jappent pour la faire détourner, ils font ſi bien qu'ils la

font passer où est le Quincajou, qui ne manque point son coup, & se jette à son col & luy ronge, estant tombée bas, ils se mettent aprés & en font bonne chere ensemble tant que la beste dure.

Pour la Marthe elle est assez connuë, il s'en voit en France, mais elles sont bien plus rouges que celles de ce païs-là & n'ont pas le poil si fin, elles se tiennent d'ordinaire bien avant dans les bois, l'on n'en voit sur la coste que de deux ans en deux ans, ou de trois en trois, quand ils y viennent c'est en grand nombre, & quand les Sauvages les voyent ils se rejoüissent, parce que c'est signe d'une bonne année, c'est à dire force nege, sans laquelle il ne font pas bonne chasse, elle

leur manque ſouvent : toute cette coſte-là de la Nouvelle-France n'eſt pas abondante en nege, & l'année des neges nous trouvons que les bleds ſe portent mieux.

Diſons un mot des Ecureüils, le plus grand eſt tout pareil à ceux de France & de meſme poil, il y en a une eſpece un peu plus petite qui ſe nomme Suiſſe, parce qu'ils ſont tous rayez de la teſte à la queuë par rayes blanche, rouſſe & noire toutes d'vne meſme largeur d'environ la moitié d'un travers de doigt : La troiſiéme eſpece eſt de la grandeur de la ſeconde, & d'un poil approchant ceux de France un peu plus noir, ceux là volent, ils ont des aiſles qui les prennent du train de derriere à celuy de

devant, qui souvrent de la largeur de deux bons doigts, c'est une petite toille fort mince, couverte dessus d'un petit poil folet, toute sa volée ne peut aller droit que trente à quarante pas, mais s'il vole d'un arbre à un autre en baissant il volera bien le double, tous ces animaux là s'apprivoisent assez facilement, mais le volant est plus rare que les autres, ils vivent de graine de haistre qui se nomme foine, ils en font leurs provisions l'Automne pour l'Hyver dans quelque creux d'arbres ou la nege ne donne point, cet animal vollant est fort curieux, j'en ay veu un à Paris chez Monsieur Berruier cy-devant Directeur de la Compagnie de Canada.

L'Ermine est de la grosseur de

l'Escureuil un peu plus longue d'un beau poil blanc, & la queuë longue dont le petit bout est noir comme jay, elle mange les œufs des oyseaux quant elle les peut attraper, & mesme les petits oyseaux.

Le Pitois, & la Foine est quasi la mesme chose, sinon que le Pitois a le poil noir, non pas si épais, mais plus long que la Foine, tous les deux font la guerre aux oyseaux, gros & petits, aux poulles, aux pigeons, & à tout ce qu'ils peuvent attraper, entrent librement dans les logis.

L'on trouve aussi en tout le païs force Serpens de toutes couleurs dans les bois, neantmoins l'on n'a eu encores connoissance qu'ils ayent jamais incommodé Sauvages ny François, quoy que

l'on ait marché dessus il ne sont point de mal en ces pays-là.

Il ne faut pas oublier le Lapin dont tout le païs est fourny de toutes parts, tant la grande terre que les Isles, pourveu qu'on aille en des endroits un peu éloignez des habitations, attendu que les chiens les chassent & mesme les mangent, cela les oblige à s'esloigner, on n'y fait la chasse que l'Hyver qu'ils ont des routes battuës sur la nege, ou bien on fait une grande haye, fort longue, de branchage ou on laisse de petits passages, de distance en distance, en ces endroits-là on met de petites branches de bouleau qui est ce qu'ils mangent l'Hyver, & là on tend des collets qui ne sont que de cordes fort deliées, & l'on atta-

che le collet au bout d'une branche d'arbre, que l'on plie comme une repuſſe, où l'on prend une grande perche à faute de branche, que l'on met ſur une fourche, en ſorte que le gros bout eſleve le petit aſſez haut, pour que le Lapin ne ſoit mangé du Renard, eſtant pris au colet qui eſt attaché au bout de la perche. De trente colets tendus, l'on aura le lendemain matin du moins vingt lapins, ſi la nuit a eſté belle, c'eſt à dire, qu'il ait fait froid, qu'il n'y ait point de pluye ny de nege, car en ces temps-là le Lapin ne court point; ils ne ſont pas faits comme ceux de France; ils ont les jambes de derriere plus grandes, mais la chair ſemblable; ils ſont bons roſtis & meſme boulis au pot, l'Eſté

ils sont roux, & l'Hyver ils sont tous blancs; ils muent quasi toûjours, ce qui fait que la fourure n'en est pas bonne, le poil en est fin, je croy qu'il ne laisseroit pas d'estre bon pour faire des chappeaux; on n'en a point encores apporté de ma connoissance en France pour en faire l'épreuve.

A l'égard des oiseaux de ce païslà, le plus gros est l'Aigle, il a une fraise blanche, il prend le Lapin à la main & l'emporte, la plus petite espece n'a point de fraise & vole l'oyseau non si gros que le Canard, leur plumage est grisastre, le bec gros & fort & la main grande

Le Faucon, l'Autour & le Tiercelet sont du plumage de ceux que l'on voit en France, la main & le bec de mesme, ils vo-

lent la Perdrix , la Tourtre & les autres oyſeaux de cette force. Le Tiercelet n'a pas la main bonne pour la Perdrix, mais bien pour la Tourtre & pour les autres petits oyſeaux ; il s'y trouve une autre eſpece de Faucon, celuy-là ne prend que du poiſſon, il eſt toûjours à voler ſur l'eau, s'il apperçoit quelque poiſſon il fond deſſus plus viſte qu'une pierre ne peut tomber ; il prend ſa proye à la main & l'emporte ſur un arbre pour la manger.

Il y a de trois ſortes de Perdrix, de rouges, de griſes, & de noires, la rouge eſt la meilleure, égale à celle de France pour la chair & le gouſt ; la griſe a un autre gouſt que celle de France, elle ſent la venaiſon : quelques-uns trouvent le gouſt meilleur

que de la rouge; pour la noire elle à la teste & les yeux d'un Faisant, la chair brune, le goust de venaison si fort, que je le trouve moins bon que les autres, elle sent le genievre avec un goust de sapin, elle mange de ces graines-là, ce que les autres ne font pas. Toutes ces sortes de perdrix ont la queuë longue, elles ouvrẽt leurs queuë comme une poulle d'Inde en évantail, elles sont fort belles, la rouge l'a meslée de rouge brun & gris, la grise de deux gris, un clair & l'autre brun, la noire de gris & noir, on en a apporté en France que l'on a donné à quelques personnes qui en ont fait faire des éventailles, que l'on a trouvé beaux; elles perchent toutes, & sont si sottes, que si vous en rencontrez

une bande ſur un arbre vous les tirez toutes l'une aprés l'autre ſans qu'elles s'envolent, & meſme ſi elles ſont aſſez baſſes & que vous y puiſſiez toucher d'une perche, il en faut couper une, & y attacher au bout une corde ou un petit ruban avec un nœud coulant, puis leur paſſer au col & les tirer à bas, vous les prenez toutes vives les unes aprés les autres, portez les au logis mettez les à terre dans une chambre, baillez leur du grain elles le mangent toute à l'heure, mais il ne faut pas qu'elles puiſſent ſortir autrement elles s'envoleroient, j'ay tâché d'en apporter en France par deux fois, elles ſe portent bien tout le long du chemin, mais lors qu'on approche de la France

elles meurent, ce qui me fait croire qu'il faut que nostre air leur soit contraire.

Il y a aussi des becasses de bois mais elles ne sont pas communes, on en trouve quelquesfois aux sources des fontaines.

Tous les corbeaux de ces païs-là sont tous noirs, le chant n'est pas de mesme; ils sont aussi bons à manger qu'une poule.

Il s'y rencontre aussi des Orfrayes, non si grosses comme celles de France; l'Esté on les entend crier le soir, leur cry n'est pas si desagreable qu'en France, & crient montant en l'air fort haut, puis se laissent tomber comme une pierre à une grande brasse prés de terre, puis elles remontent & c'est signe de beau temps.

Le Chat-huant eſt du plumage & groſſeur de celuy de France, a une petite fraiſe blanche ; ſon cry n'eſt pas ſemblable, mais il y a peu de difference, tous les oyſeaux luy font la guerre, il eſt meilleur & plus delicat à manger que la poule, il eſt toûjours gras ; il ſe nourrit de petits mulots qui ſont dans les bois, il en fait ſa proviſion pour l'Hyver, il en prend qu'il met dans des creux d'arbres, il leur coupe avec le bec les pattes de devant afin qu'ils n'en puiſſent ſortir ny remonter, il amaſſe de la foinne en un autre arbre pour les nourrir, leur en porte tous les jours leur proviſion, pendant qu'il fait la ſienne de ces petits animaux à meſure qu'ils s'engraiſſent.

Il y a aussi un oyseau que l'on nomme Merle, il tient de l'Etourneau estant moins noir que le Merle & moins grisatre, que l'Etourneau, il n'est pas mauvais à manger.

L'on y rencontre aussi des Piquebois, ils ont le plumage plus beau que ceux de France, & de la mesme grosseur, il y en a d'autres que l'on nomme des Gays, qui sont d'un beau plumage, la teste est toute rouge & le col d'une vraye couleur de feu.

L'oiseau Mouche est un petit oyseau qui n'est pas plus gros qu'un hanneton, la femelle a le plumage d'un vert doré, le mâle de mesme excepté la gorge, qu'il a d'un rouge brun, quand on le void d'un certain jour, il jette

un feu plus vif que le ruby : ils ne vivent que de miel qu'ils amassent sur des fleurs, leur bec est long & gros comme une petite épingle, leur langue passe un peu le bec & est fort déliée, leur vol est preste & fait un grand bruit en volant ; ils font leurs nids dans des arbres de la grandeur d'une piece de quinze sols, leurs œufs sont gros comme des pois, ils en font trois, quatre, ou cinq au plus, on a tâché d'en nourrir, mais l'on n'a pas pû en venir à bout.

Pour l'Hyrondelle c'est la mesme qu'en France, elle vient au Printemps, & s'en retourne à la fin de l'Automne, elles font leurs nids aux maisons, ou contre quelques rochers où ils ne moüillent point.

La Chauve-souris est aussi de la mesme sorte que c'elle d'icy, mais elle est beaucoup plus grosse elle se retire l'Hyver en des trous d'arbres, ou dans des rochers & ne paroist point que l'Esté.



CHAPITRE XXII.

Qui traite de la diversité des saisons de l'année, & des differentes especes des fruits.

APrés avoir fait la description du païs, des climats, des costes, des rivieres, des poissons & oyseaux de mer & de terre, je croy qu'il ne sera pas mauvais de parler des saisons.

Les quatre Saisons de l'année ne sont point égales en ces païs-là non plus qu'en France; le Printemps y est un peu plus tardif, & ne commence qu'au mois d'Auril du costé du Nord: le

costé plus Meridional de l'Acadie commence au vingt ou vingt cinq de Mars ; les commencemens du Printemps sont d'ordinaire pluvieux; ce n'est pas qu'il n'y ait des intervalles de beau-temps, le mois de May venu, les pluyes n'y sontpas si communes, mais il fait des bruïnes les matins jusques sur les neuf à dix heures que le Soleil les surmonte, & tout le reste du jour le temps est beau & serain.

L'Esté d'ordinaire est toûjours beau & fort chaud, il fait quelque pluye de peu de durée & encores quelquefois le matin de la brune, elle ne passe point sept à huit heures, tout le reste de la journée il fait beau Soleil sans nuage, il y a des années que la brune dure jusques à dix heu-

res & quelquefois tout le jour ; elles ne ſont point mal-ſaines.

Pour l'Automne, il ſe trouve peu d'années qu'elle ne ſoit belle : j'y ay veu baigner du monde à la Touſſaint, le froid ne commence qu'à la my-Novembre, & par de petites neges fonduës qui ne durent point ſur la terre.

L'Hyver eſt agreable en ce qu'il n'eſt point pluvieux ny remply de broüillards ny frimats ; c'eſt un froid toûjours ſec & beau Soleil, on ne void pas un petit nuage au Ciel, il y nege rarement plus de vingt-quatre heures de ſuite, & d'ordinaire il n'en tombe que durant un jour ou une nuit, on eſt des huit & quinze jours & meſme trois ſemaines ſans voir neger, pendant quoy il fait toujours

beau-temps. Cela n'empeſche pas qu'il n'y ait des coups de vent quelques-fois furieux qui arrachent des arbres, ils ne ſont pas de durée ; pour des tremblemens de terre, je n'ay point ouy dire qu'il y en euſt eu de connoiſſance d'homme, qu'un que j'ay veu il y a environ neuf à dix ans, encore ce fut ſi peu de choſe qu'à peine s'en apperçeut-on. Il n'y euſt que trois petites ſecouſſes, & ſans quelques batteries de cuiſine & vaiſſelle on ne s'en fût point apperceu ; il y euſt quelques Sauvages qui le ſentirent, cela ne les étonna pas ſeulement ; il fut terrible à Kebec, où apparament il commença, mais je ne parle pas de ce pays-là, & j'en laiſſe le recit à ceux qui en ont reſſenty les effets.

Depuis la fin du Printemps, & pendant l'Esté & l'Automne, il s'y trouve souvent des orages, mais ils ne durent pas; neantmoins le tonnerre tombe quelques-fois en feu & se met dans le bois, où tout est si sec qu'il y demeure des trois semaines & un mois, & à moins qu'il n'y vienne des pluyes suffisamment pour l'éteindre, il brûlera par fois des dix, douze, & quinze lieuës de pays; le soir & la nuit on en void la fumée de dix & douze lieuës. Du costé que le vent la porte, elle se void bien d'aussi loin: aux cantons où cela arrive toutes les bestes en fuyent quinze & vingt lieuës, & si c'est sur le bord de la mer que l'eau des pluyes y puissent couler, tout le poisson en fuit,

& n'y aura point de pesche l'année ensuivant, ny de gibier à la coste, en sorte que les navires pescheurs peuvent bien chercher d'autres endroits, autrement ils ne feroient rien, ce que j'ay veu arriver non par le feu du Ciel, mais par le hazard d'un canonnier, qui faisant secher ses poudres à Miscou y mit le feu en prenant du tabac, & le feu ayant mis en cendre une bonne partie du bois de l'Isle, fit que l'année suivante il n'y avoit point de moluë à la coste, en sorte que les pescheurs furent obligez d'aller chercher du poisson ailleurs.

A l'égard des fruits qui se trouvent dans le païs, il y a des seriziers sauvages, le fruit n'en est pas gros, pour le goust il

tient de la cerise: l'on y void encore d'autre arbres, tout le fruit en est fort menu, il y a des framboises en tous les lieux découverts des bois, & mesme en nos défrichemens, si on est une année sans les labourer ils se remplissent tout de framboisiers, les framboises sont fort grosses d'un goust tres-bon & plus excellent que celles de France, on a peine à en degarnir la terre; si aprés les avoir bien arrachées on laisse encore la terre sans l'avoir labourée & la semer, elle produit des noizilliers dont les noisettes sont bonnes; arrachez les noisettes & ne labourez point encore la terre, elle produit des bois comme auparavant, la terre y est si bonne qu'elle ne peut dmeurer sans produire quelque

chose, joint qu'il s'y trouve rarement des épines, des ronces, & des chardons.

L'on y void encore de plusieurs sortes de grozelliers : il y a de ces grosses groseilles vertes de France qui ne sont bonnes que lors qu'elles sont choppes, il y en a qui ne sont bonnes que lors qu'elles sont violettes ; la grozeille rouge qui vient semblable à celle de France n'est pas commune ; il y en a d'autres pareilles qui sont veluës : il s'en void encore de blanches & de bleuës, cette espece ne se trouve pas communement, toutes ces sortes de groseilles-là sont bonnes à manger.

Les Pommiers de ce pays-là rempent sur la terre, iis ne croissent que d'un demy pied, & ont

ont la feüille ſemblable à du mirthe, le fruit en eſt gros comme des noiſettes, il eſt d'un côté tout rouge, & de l'autre blanc: c'eſt le petit lapis, elles ne viennent qu'en l'Automne, & ne ſønt bien bonnes à manger qu'au Printemps & l'Eſté, lors que la nege & l'Hyver ont paſſé deſſus.

Il ſe trouve une racine qui jette un petit brain d'herbe, ſemblable à la veillée ou liſette, qui s'entortille à ce qu'elle rencontre & ne monte pas ſi haut, la rencontrant ſi vous foüillés au pied vous trouvés la racine, qui a des grains gros comme des chataignes enfilées, ſemblables à des chapelets, les grains diſtans les uns des autres d'environ un demy pied; il y a de ces racines

là qu'on levera des dix à douze pas toûjours garnies, l'une manquant vous en trouvez une autre: les Sauvages en sont friands, elles ont le goust de chataigne lors qu'elles sont boüillies, & s'appellent des Chicamins.



CHAPITRE XXIII.

Concernant les mœurs des Sauvages, leur police, & coûtumes, leur maniere de vivre, leur inclination, celle de leurs enfans, de leurs mariages, leur maniere de bâtir, se vestir, haranguer, & autres particularitez.

IL me reste maintenant à faire voir les mœurs des Sauvages, leur complection, la maniere de vivre, les mariages, les enterrements, leur travail, les dances, leurs chasses, & comme ils se gouvernoient par le passé,

ainsi que je l'ay pû apprendre d'eux, & la maniere dont ils agissoient il y a trente sept à trente huit ans que je fus en ce païs-là, ils avoient encore peu changé leurs coûtumes, mais ils se servoient déja de chaudiere, de hache, de cousteaux, & de fer pour leurs fleches, il y en avoit encore peu qui eussent des armes à feu.

Ils vivoient encore longtemps; j'ay veu des Sauvages de six à sept-vingts ans qui alloient encore à la chasse à l'Orignac, les plus vieux qui approchoient de huit-vingt ans, selon leurs comptes n'y alloient plus, ils comptent par Lunes.

Avant que de parler de leur maniere d'agir d'apresent, il faut examiner le passé : leur nourri-

ture eſtoit de poiſſon & de viande roſtye & boüillie : pour faire roſtir la viande ils la coupoient par roüelles, fendoient un bâton, la mettoient dedans, puis piquoient le baſton devant le feu, chacun y avoit les ſiens, lors qu'elle eſtoit cuite d'un coſté & à meſure qu'elle cuiſoit, ils la mangeoient mordant à meſme, & coupoient le morceau avec un os qu'ils aiguiſoient ſur des roches pour les faire couper, ce qui leur tenoit lieu de couſteaux de fer, & d'acier dont nous leur avons introduit l'uſage depuis.

Ayant mangé tout ce qu'il y avoit de cuit ils remettoient la viande devant le feu, prenoient un autre bâton & faiſoient de meſme, avoient-ils mangé toute la viande d'un baſton ils en

remettoient toûjours d'autres en continuant tout le jour.

Ils avoient une autre maniere de faire rostir avec une corde d'écorse d'arbres, attachée à une perche, qui traversoit le haut de leur cabanne, ou d'un arbre à l'autre, où sur deux fourches piquées en terre l'on attachoit la viande au bout d'en bas de la corde, au travers de laquelle on mettoit un bâton, avec lequel on luy faisoit tourner plusieurs tours, apres on le laissoit aller, ainsi la viande tournoit longtemps d'un costé, puis de l'autre devant le feu : ne tournoit-elle plus, on tournoit encore la corde avec le baston du milieu, on le laissoit encore aller; le dessus de la viande estant cuit, ils mordoient le dessus, & coupoient le

morceau tout ras de la bouche, continuant tant que le tout fut mangé : ils en faisoient aussi rôtir sur les charbons.

Pour le poisson, il le faisoient rostir avec des bastons fendus qui servoient de grille, ou bien sur les charbons, mais il falloit qu'il fut tout cuit avant que d'en manger ; tous les enfans faisoient leur rotisserie comme les autres, avec des bastons fendus & sur les charbons.

Toutes ces sortes de rosty n'estoient que l'entrée pour reveiller l'appety, il y avoit la chaudiere d'un autre costé qui boüilloit : cette chaudiere estoit de bois, faite comme une grande auge ou timbre de pierre : pour la faire ils prenoient le pied d'un gros arbre qui étoit tombé,

ils ne le tranchoient point n'aynt pas d'outils propres pour cela ; de les porter il n'y avoit pas de moyen; ils en avoient fait quasi en tous les endroits où ils alloient.

Pour les faire ils se servoient de haches de pierre bien éguisées, amanchées au bout d'un baston fendu, bien liées, & avec ces haches ils coupoient un peu le dessus du bois de la longueur qu'ils vouloient la chaudiere ; cela fait ils mettoient du feu dessus, faisoient brûler l'arbre; estant brûlé d'environ quatre doigts de profondeur, ils ostoient le feu, puis avec des pierres & des gros os pointus larges d'un pouce, ils creusoient de leur mieux en ostant tout le charbon, puis y remettoient du

feu,

feu, & ayant encore brûlé, ils oſtoient tout de dedans, & recommençoient d'en ſeparer le charbon, faiſant toûjours de meſme juſques à ce que leur chaudiere fuſt aſſez grande à leur fantaiſie, mais plûtoſt trop grande que trop petite.

La chaudiere eſtant faite, il s'en faut ſervir, à cet effet ils l'empliſſoient d'eau, &mettoient dedans ce qu'ils vouloient faire cuire: pour la faire boüillir, ils avoient de groſſes roches qu'ils mettoient dedans le feu rougir, eſtans rouges ils les prenoient avec des morceaux de bois, les mettoient dans la chaudiere, elles faiſoient boüillir l'eau; & pendant que celles-là eſtoient dans la chaudiere, les autres rougiſſoient, puis oſtoient celles

qui estoient dans la chaudiere, y en mettoient d'autres : continuant toûjours tant que la viande fut cuite.

Il y avoit toûjours force boüillon qui estoit leur plus grand breuvage, ils beuvoient peu d'eau cruë pour lors aussi bien qu'a present : leur plus grand travail c'estoit de bien manger & d'aller à la chasse, ils ne manquoient pas de bestes n'en tuant qu'à mesure qu'il en avoient besoin, & mangeoient souvent du poisson, sur tout du Loup marin pour avoir l'huile, tant pour se graisser que pour boire, & de la balene qui s'échouë souvent à la coste, du lard de laquelle ils faisoient grande chere; leur plus grand ragoust est de la graisse, ils la mangent comme

on fait le pain & la boivent fonduë.

Il y avoit pour lors bien plus grand nombre de Sauvages qu'à present : ils vivoient ſans ſoucy, & ne mangeoient ny ſalé ny épiſſé, ils ne beuvoient que de bon boüillon du plus gras ; c'étoit ce qui les faiſoit vivre longtemps & peuploient beaucoup : ils auroient bien plus peuplé, ſi ce n'eſtoit que les femmes ſi-toſt qu'elles ſont accouchées lavent leurs enfans quelque froid qu'il faſſe, puis les emmaillotent dans des peaux de marte ou caſtors, ſur une planche où ils les lient, ſi c'eſt un garçon, ils luy paſſent la verge par un trou, par où ſort l'urine, & à une fille ils mettent une petite écorſe en goutiere entre ſes jambes qui porte l'uri-

ne dehors ; & sous leur derriere ils mettent du bois pourry sec, & reduit en poussiere pour recevoir les autres excrements, en sorte qu'ils ne les démaillottent que tous les vingt-quatre heures, mais comme ils leurs laissent à l'air pendant la gelée la partie de leur corps la plus sensible, cette partie leur gele, ce qui en fait mourir beaucoup, principalement des garçons qui sont plus exposez à l'air par cet endroit-là que les filles : à cette planche est attachée une couroye en haut par les deux bouts, en sorte qu'en la mettant sur leur front la planche leur prend derriere les épaules, & de cette maniere la mere n'en a point les bras embarassez, & ne les empesche ny de travailler n'y d'al-

ler dans les bois, ſans que l'enfant puiſſe eſtre offencé des branches aux paſſages : ils ont trois ou quatre femmes & quelques-fois plus ; s'il s'en trouvoit quelques-unes ſterilles, ils la peuvent repudier ſi bon leur ſemble, & en prendre une autre, & ainſi ils peuvent avoir force enfans, mais ſi une femme demeuroit groſſe, pendant qu'elle nourrit un enfant elle ſe fait avorter ; ce qui les ruinent encore, elles ont une certaine drogue dont elles ſe ſervent pour cela qu'elles tiennent ſecrettes entr'elles ; la raiſon pourquoy elles ſe font avorter, c'eſt diſent-elles parce qu'elles ne peuvent pas nourrir deux enfans enſemble, d'autant qu'il faut que l'enfant quitte la mamelle de luy-

mesme, & tette des deux ou trois ans ; ce n'est pas qu'elles ne leurs donnent à manger de ce qu'elles ont, & qu'en machant un morceau elles ne leurs mettent en la bouche, & l'enfant l'avale.

Leurs enfans ne sont point opiniâtres en ce qu'elles leurs donnent tout ce qu'ils demandent, sans les laisser jamais crier apres ce qu'ils souhaitent, les plus grands cedent aux petits, le pere & la mere s'ostent le morceau de la bouche si un enfant le demande ; ils ayment beaucoup leurs enfans, ils n'apprehendent jamais d'en avoir trop, car ce sont leurs richesses ; les garçons soulagent le pere allant à la chasse & nourrissent la famille ; les filles travaillent,

ſoulagent la mere, vont au bois, à l'eau, & vont chercher la beſte dans les bois ; aprés qu'elle eſt tuée, ils la portent à la cabanne, il y a toûjours quelque vieille femme avec les filles pour les conduire & leur apprendre les chemins, car ſouuvent ces beſtes qu'il faut aller chercher ſont tuées à cinq ou ſix lieuës de la cabanne, & il n'y a point de chemins battus.

L'Homme dira ſeulement la diſtance du chemin, les bois qu'il faut paſſer; les montagnes, rivieres, ruiſſeaux, & prairies, s'il y en a ſur le chemin, & ſpecifiera l'endroit où ſera la beſte, & où il aura rompu trois ou quatre branches d'arbres pour la remarquer, cela leur ſuffit pour la trouver, en ſorte qu'elles ne la

manquent jamais & l'apportent: quelques-fois elles couchent où est la beste, elles font grillades reviennent le lendemain.

Quand ils ont demeuré quelque temps en un endroit, qu'ils ont battu tout le tour de leur cabanne, ils vont cabanner à quinze ou vingt lieuës de là; pour lors ils faut que les femmes & les filles emportent la cabanne, leurs plats & leurs sacs, les peaux, les robes, & tout ce qu'ils peuvent avoir, car les hommes & les garçons ne portent rien, ce qu'ils pratiquent encore à present.

Estant arrivez au lieu où ils veulent demeurer, il faut qu'elles bastissent la cabanne, chacune fait ce qu'elle doit faire; l'une va chercher des perches

dans le bois, l'autre va rompre des branches de ſapin, les petites filles les apportent, la maîtreſſe femme, qui eſt celle qui a eu le premier garçon commande & ne va rien querir dans le bois, on luy apporte tout, elle accommode les perches pour faire la cabanne, arrange le ſapin pour faire la place ſur laquelle chacun ſe met, c'eſt leur tapis de pied, & la plume de leur lit; ſi la famille eſt grande elles la font longue pour faire deux feux, ſinon elles la font ronde, toutes ſemblables aux tentes de guerre, ſi ce n'eſt qu'au lieu de toilles ſont des écorſes de bouleau, qui ſont ſi bien accommodées qu'il ne pleut point dans leurs cabannes: la ronde tient dix à douze perſonnes, la lon-

gueur le double, les feux se font dans le milieu de la ronde, & aux deux bouts de la longue.

Pour avoir de ces écorces, elles choisissent tous les plus gros bouleaux qu'elles peuvent trouver de la grosseur d'un muid, elles couppent l'écorce tout autour de l'arbre, le plus haut qu'elles peuvent avec leurs haches de pierre, puis la coupent en bas aussi tout autour : apres cela la fendent du haut en bas, & avec leurs cousteaux d'os la levent tout autour de l'arbre, qui doit estre en seve pour la bien lever : lors qu'elles en ont suffisamment elles les cousent bout à bout, quatre à quatre, ou cinq à cinq : leur fil est fait de racine de sapin qu'elles fendent en trois de mesme que l'o-

zier dont on lie les cerceaux des bariques, elles le font auſſi fin qu'elles veulent.

Leurs aiguilles ſont des os qu'elles rendent aigus comme des alaines à force de les aiguiſer, elles percent leurs écorces, y paſſent cette racine de trous en trous, de la largeur des écorces: cela étant fait elles les roulent le plus ſerré qu'elles peuvent, pour eſtre plus faciles à porter, quand elles les oſtent de deſſus leur cabanne pour les porter en un autre endroit, bien qu'elles ſoient ſechées par le feu que l'on y a fait, elles les chauffent encore pour les rendrent plus ſouples; à meſure qu'elles chauffent on les roule autrement elles romperoient pour eſtre trop ſeches.

A present elles font encore de mesme, mais elles ont de bonnes haches, des cousteaux plus commodes à leur travail, des chaudieres faciles à porter, qui est une grande commodité pour elles n'estant plus sujettes d'aller aux lieux où estoient les chaudieres de bois, dont on n'en void plus à present, en ayant entierement perdu l'usage.

Pour leur mariage, anciennement un garçon qui vouloit avoir une fille, estoit obligé de servir le pere plusieurs années selon la convention : son service estoit d'aller à la chasse, faire voir qu'il estoit bon chasseur, capable de bien nourrir sa femme & sa famille; faisant des arcs, des fleches, le bois des raquestes, mesme un canot, cela est le tra-

vail des hommes : tout ce qu'il faiſoit pendant ſon temps eſtoit pour le pere de la fille, mais il ne laiſſoit pas d'en avoir luy-meſme l'uſage en cas de beſoin.

Sa Maiſtreſſe cordoit les raqueſtes, faiſoit ſes robbes, ſes ſouliers & ſes bas pour marque qu'elle eſtoit habille au travail ; le pere, la mere, la fille, & le ſerviteur, tout couchoit en une meſme cabanne, la fille proche la mere, le ſerviteur de l'autre coſté, & toûjours le feu entre-deux, les autres femmes & enfans y couchoient auſſi. Il n'y arrivoit jamais de deſordre, les filles eſtoient fort ſages pour lors, toûjours couvertes d'une peau d'orignac bien paſſée qui deſcendoit plus bas que les genoüils ; elles faiſoient des bas

& des ſouliers de meſme peau pour l'Eſté : l'Hyver elles faiſoient des robes de caſtor ; & la pudeur des filles eſtoit telle en ce temps-là , qu'elles euſſent plûtoſt retenu leur eau vingt-quatre heures que de ſe laiſſer voir en cette action par un garçon.

Le terme eſtant finy il faloit parler du mariage : les parens du garçon venoient trouver ceux de la fille, leur demandoient s'ils l'auroient agreable : ſi le pere de la fille en eſtoit d'accord , il falloit ſçavoir des deux parties s'ils en eſtoient contens , & ſi l'un des deux ne vouloient le mariage il n'y avoit rien de fait , on ne les contraignoit point , que ſi tout eſtoit d'accord on prenoit jour pour faire le feſtin, pendant

quoy le garçon alloit à la chasſe, faiſoit tout ſon poſſible pour traiter toute l'aſſemblée, tant de roſty que de boüilly, & d'avoir force boüillon bien gras principalement.

Le jour eſtant venu tous les parens & conviez aſſemblez, & tout eſtant preſt, les hommes & grands garçons entroient tous dans la cabanne, les vieillards au haut bout proches des pere & mere; le haut bout c'eſt la gauche en entrant dans la cabane faiſant le tour allant à la droite: il n'y entroit point d'autre femme que la mere du garçon; chacun ayant pris ſon rang, tous aſſis ſur le cul comme des ſinges, car c'eſt leur poſture, le marié apportoit la viande dans un grand plat d'écorce, la

partageoit & la mettoit en autant de plats qu'ils y avoit de personnes, tant qu'ils en peuvent tenir, il y avoit dans chaque plat de la viande pour douze personnes, il dõnoit à chacun son plat, & on se mettoit à manger, le marié estoit là qui avoit un grand plat de boüillon, dont il donnoit à boire tout son saoul au premier, lequel estant suffisamment desalteré bailloit le plat à son voisin qui faisoit de mesme, estant vuide on le remplissoit, puis ayant bien beu & mangé ils faisoient une pose, le plus ancien faisoit une harangue à la loüange du marié, & faisoit le recit de sa genealogie où il se trouvoit toûjours décendre de quelque grand Capitaine de dix ou douze races, exageroit tout

ce

ce qu'ils avoient fait de beau, tant en guerre qu'à la chaſſe, l'eſprit qu'ils avoient, les bons conſeils qu'ils avoient donné, & tout ce qu'ils avoient fait en leur vie de conſiderable, il commençoit par le plus ancien en décendant de race en race & venoit finir au pere du marié, puis exhortoit le marié à ne point degenerer de la valeur de ſes anceſtres : ayant achevé ſa harangue, toute la compagnie faiſoit deux ou trois cris, diſant *hau, hau, hau* ; apres quoy le marié les remercioit, promettant autant & plus que ſes anceſtres, & l'aſſemblée faiſoit encore le meſme cry : enſuite la marié ſe metoit à dancer, chantoit des chanſons de guerre qu'il compoſoit ſur le champ, qui exhal-

toit ſon courage & ſa valeur, le nombre des beſtes qu'il avoit tuées, & de tout ce qu'il pretendoit faire : en danſant il prenoit en ſes mains un arc, des fleches, un grand baſton où eſt amanché un os d'un Orignac, bien pointu dequoy ils tuent les bêtes l'Hyver, lors qu'il y a beaucoup de neges : ces choſes-là les unes apres les autres, chacun ayant ſa chanſon, pendant laquelle il ſe mettoit en furie, & sembloit qu'il vouloit tout tuer : ayant finy, toute l'aſſemblée recommençoit leur *hau, hau, hau*, qui ſignifie joye & contentement.

Apres cela ils recommencent à manger & boire tant qu'ils ſoient ſaouls, puis ils appellent leurs femmes & enfans qui ne

ſont pas loin, ils viennent & chacun leur donne ſon plat dont elles vont manger à leur tour.

Que s'il y avoit quelques femmes ou filles qui euſt ſes mois, il faut qu'elle ſe retire à part, les autres leur donnent à chacune leur part, en ce temps-là ils ne mangent jamais que toutes ſeules, elles ne font rien, & n'oſent toucher aucunes choſes, principalement du manger, il faut qu'elles ſoient toûjours à l'écart.

Ils ont ainſi fait paſſer en coûtume le recit de leurs genealogies, tant dans les harangues qu'ils font aux mariages qu'aux funerailles, afin d'entretenir la memoire & conſerver par tradition de pere en fils l'hiſtoire de leurs enceſtres, & l'exemple de

leurs belles actions & de leurs plus considerable qualitez, ce qui autrement leur pourroit échaper, & leur osteroit la connoissance de leurs parentez qu'ils conservent par ce moyen-là & leur sert à transmettre leurs alliances à la posterité, de quoy ils sont tres curieux, principalement ceux qui vienēnt d'anciens Capitaines ce qu'ils rapportent quelquefois de plus de vingt races, & ce qui les fait plus estimer de tous les autres.

Ils observent certains degrez de parenté entre eux qui les empeschent de se marier ensemble; il ne se fait jamais de frere à sœur, de nepveu à niepce, de cousins à cousine, c'est à dire au second degré, car au dessous ils le peuvent, si une jeune mariée

n'a point d'enfans de ſon mary au bout de deux ou trois ans, il la peut repudier, & la chaſſer pour en prendre une autre : il n'eſt tenu au ſervice comme à la premiere, il fait ſeulement des preſens de robes, de peaux, ou de porcelenes, je diray en ſon lieu ce que c'eſt que porcelene, il eſt obligé de faire un feſtin au pere de la fille, mais non pas ſi ſolemnel que la premiere fois; ſi elle devient groſſe on fait grand feſtin à ſes parens, ſinon il la chaſſe comme la premiere, & ſe marie à un autre, & ſa femme eſtant groſſe il ne la voit plus, & pour cela ils prennent des femmes tant qu'ils veullent, moyennant qu'ils ſoient bon chaſſeurs, & point pareſſeux, autrement les filles ne le prendront pas, on

voit des Sauvages qui ont des deux ou trois femmes grosses tout à la fois, & c'est toute leur joye que d'avoir grand nombre d'enfans.

En toutes ces réjouissances de nopces & de festins, ils se parent de leur plus beaux habits ; l'Esté les hommes avoient des robes de peau d'Orignac bien passées, blanches, passementées de passement large de deux doigts du haut en bas, tant plein que vuide, d'autres ont trois rangs par le bas, les uns en long, & les autres en travers, d'autres en chevrons rompus, ou parsemées de figures d'animaux selon la fantaisie de l'ouvriere.

Elles faisoient toutes ces façons-là, de couleur rouge, violette & bleuë, appliquées sur la

peau avec dela colle de poisson; ils avoient des os façonnez de plusieurs sortes qu'ils passoient tous chauds sur les couleurs de la maniere à peu prés dont on dore les couvertures des livres : quant ces couleurs sont une fois appliquées elles ne s'en vont point à l'eau.

Pour passer leurs peaux on les moüille & on les étend au Soleil les faisant bien chauffer du costé du cuir pour aracher le poil, puis les tendent & arachent le poil avec des os faits exprés, comme ceux qui preparent une peau à mettre en parchemin, & ensuite ils la frotent de foix d'oyseau, & de quelque peu d'huisle, puis l'ayant bien frotée entre leurs mains la passent sur un bois poly fait en dos

d'aſne, ainſi que l'on fait pour paſſer les peaux à faire des gans ſur un fer, la frotent tant qu'elle ſoit ſouple, & bien maniable enſuite la lavent & la tordent avec des bois pluſieurs fois, tant qu'elles rendent l'eau blanche puis l'eſtendent pour la faire ſecher.

Pour les peaux paſſées avec le poil, ils ne ſe ſervent que de foix dont ils les frotent bien avec la main, & les paſſent encores ſur leurs bois pour les bien corroyer, s'ils elles ne ſont aſſez molettes ils y mettent encores du foix & recommencent à les froter tant qu'elles ſoient maniables puis les font ſecher, toutes ces robes-là ſont faites comme une couverture ſoit pour hommes ou pour fe mmes.

Les

Les hommes les mettent ſur leurs épaulles lient les deux bouts avec des cordons de cuir deſſous le menton, tout le reſte n'eſt point fermé ; ils montrent tout leur corps, à la reſerve de leurs parties qui ſont cachées par le moyen d'une peau bien ſouple & fort mince, laquelle paſſe entre leurs jambes & eſt attachée par les deux bouts, à une ceinture de cuir qu'ils ont autour deux, & s'appelle un brayer.

Les femmes mettent cette robe en façon de Bohemiennes, l'ouverture eſt au coſté, elles l'attachent avec des cordons en deux endroits, diſtans l'un de l'autre, en ſorte que leur teſte puiſſe paſſer dans le milieu & les bras aux deux coſtez, puis doublent les deux bouts l'un

ſur l'autre, & par deſſus elles mettent une ceinture qu'elles lient bien ſerrée, en ſorte qu'elle ne puiſſe ſe deffaire par ce moyen elles ſont toutes cachées, elles ont des manches de peaux qui ſont attachées l'une à l'autre par derriere, elles ont auſſi des chauſſes de peau en étrier qui n'ont point de pied les hommes les portent de meſme.

Elles font auſſi des ſouliers de leurs vieilles robes d'Orignac, qui ſont engraiſées & meilleures que des neuves, leurs ſouliers ſont arrondis pardevant, & la ſemelle redouble ſur le bout du pied qui eſt froncée auſſi menu qu'une chemiſe, cela eſt fait fort proprement, les filles en font pour elles enjolivez de couleurs & les couſtures garnies de

poil de Porc-épy qu'elles teignent en rouge & violet.

Elles ont de fort belles teintures, ſur tout leur couleur de feu qui paſſe tout ce que nous voyons icy en ce genre-là, ce qui ſe fait avec une petite racine groſſe comme du fil; pour la feüille elles ne la veulent point faire voir, cela eſt rare entre elles, c'eſtoit-là à peu prés leurs habits d'Eſté; pendant l'Hyver leurs robes ſont de Caſtor, de Loutre, de Marte, de Loups ſerviers, ou d'Ecureüils, toûjours martachées c'eſt à dire peintes.

Meſmes leur viſage lors qu'ils vont en ceremonie avec leurs beaux habits ſont peint de rouge ou de violet, ou bien ils ſe

font des rayes longues & courtes & de couleur ſelon leur fantaiſie, ſur le nez, & ſur les yeux, le long des jouës, & ſe graiſſent les cheveux d'huiles pour les rendre luiſans, qui ſont les plus beaux entre eux, ils ſemblent à des maſcarades, ce ſont leurs parades aux jours de rejoüiſſances.



CHAPITRE XXVI.

De leur Coiffure, de leurs ornemens, & de leurs braveries. Du regime qu'ils observent pendant leurs maladies, de leurs divertissemens & conversations. Du travail des hommes & des femmes, & de leurs plus ordinaires occupations.

POur diſtinguer les hommes & les femmes d'avec les garçons & les filles par les ornemens, les premiers ont les cheveux coupez au deſſous des oreilles, les garçons les portent

tous longs, les lient en moustaches des deux costez avec des cordons de cuir; les curieux les ont garnis de poil de Porc-épic de couleurs, les filles les ont aussi tout longs, mais les lient par derriere de mesme cordons, mais les galantes qui veulent paroistre jolies & qui sçavent bien travailler, se font des garnitures de la largeur d'un pied ou huit pouces en quarré toute brodée de poil de Porc-épic de toutes couleurs fait sur le mestier, dont la chaîne est de filets de cuir d'Orignaux mornez qui est fort delicat, le poil de Porc-épic est la trame, qu'elles passent au travers de ces filets ainsi que l'on fait la tapisserie, ce qui est bien travaillé; tout autour ils font une frange des mes-

mes fillets qui ſont entourés auſſi de ce poil de Porc-épic mêlez de couleurs; en cette frange elles mettent de la porcelene blanche & violette, elles s'en font auſſi des pendans d'oreilles, qu'elles ont percez en deux ou trois endroits.

Cette porcelene n'eſt autre choſe que des dents d'un certain poiſſon qui ſe peſche par les Sauvages de la nouvelle Angleterre, qui leur eſtoit bien rare, & en ce temps-là valoit beaucoup entre eux, ce qui eſt commun à preſent, chaque grain eſt long de la moitié d'un travers de doigt, c'eſt tout leur enjolivement en toute ſorte de travail où il falloit coudre à l'éguille, qui eſtoit cette alaine dont j'ay déja parlé ou un poinçon d'os

bien pointu pour faire un petit trou, & y paſſoient leur fil, qui eſt fait d'un nerf d'Orignac qui ſe trouve au long de l'épine du dos, quand il eſt bien battu il ſe leve par filets auſſi fin que l'on veut, c'eſt avec cela qu'elles couſent toutes leurs robes, qui ne ſe decouſent jamais : voilà l'enjolivement des filles, ſi-toſt qu'elles ſont mariées, la mere les livrant à leur mary luy coupe les cheveux, qui eſt la marque du mariage, pareillement au marié.

La Loy qu'ils obſervoient anciennement eſtoit celle de ne faire à autruy que ce qu'ils ſouhaitoient leur eſtre fait ; ils n'avoient aucun culte : tous vivoient en bonne amitié & intelligence, ils ne ſe refuſoient rien les uns

aux autres, ſi une cabanne ou famille n'avoit pas de vivres ſuffiſamment ſes voiſins luy en donnoient, quoy qu'ils n'euſſent que ce qui leur faloit, & de toutes autres choſes de meſme, ils vivoient dans la pureté, les femmes eſtoient fidelles à leurs maris, & les filles fort chaſtes, point ſujettes à maladies ; ne connoiſſoient point de fiévre, s'il leur arrivoit quelque accident, par chûtte, par brûlures, ou en coupant du bois, manque de bonne haches, qui vacilloient faute de bien couper, il ne leur faloit point de Chirurgien, ils connoiſſoient des herbes, dont ils ſe ſervoient & ſe gueriſſoient fort bien, ils n'eſtoient point ſujets à la goute, gravelle, fiévres ny rumatiſmes, leur reme-

de general estoit de se faire suer, ce qu'ils pratiquoient tous les mois & mesme plus souvent, je dis pour les hommes; car je n'ay point eu connoissance que les femmes se fissent suer, pour cet effet ils faisoient une petite cabanne en rond pour tenir au nombre de quatre, cinq, six, sept, ou huit au plus, elles estoient couvertes d'écorsse de haut en bas, bien bouchées à la reserve d'une petite ouverture pour entrer, le tout se recouvroit encore de leurs robes, & pẽdant que cela se faisoit l'on avoit de grosses roches que l'on metoit dans le feu, & que l'on faisoit bien rougir, aprés quoy ceux qui vouloient suer, se mettoient tous nuds dans la cabane assis sur le cul tous en rond, estant là

leur femme ou des garçons leur donnoient de ces roches toutes rouges, avec un grand plat tout plain d'eau, & un autre petit pour verſer de l'eau ſur les roches qui étoient au milieu d'eux; cette eau que l'on verſoit ſur ces roches faiſoit une fumée qui rempliſſoit la cabanne & l'échauffoit ſi bien que cela les faiſoit ſuer; lors qu'ils commençoient à ſuer ils ne jettoient plus d'eau que de temps en temps, les roches eſtant froides ils les mettoient dehors, on leur en donnoit d'autres toutes rouges : ils ne ſe preſſoient pas de ſuer, s'échauffoient petit à petit, & ſi bien que l'eau leur couloit de toutes parts laquelle ils abatoient de temps en temps avec la main, ils y demeuroient

tant qu'ils pouvoient, & s'y tenoient une heure & demie & deux heures. Pendant ce temps-là, ils chantoient des chansons, faisoient des contes pour se faire rire : vouloient-ils sortir, ils abatoient l'eau tant qu'ils pouvoient du haut en bas, & puis prenant leur course ils s'en alloient se jetter dans la mer ou riviere, estant rafraichis ils mettoient leurs robes sur eux, & puis s'en alloient en leur cabane aussi posez qu'auparavant. Nos François se font suer comme eux, & ils se jettent à l'eau de mesme & n'en sont point incommodez ; l'eau de ces païs-là n'incommode point la santé: l'Hyver que nos gens vont à la chasse, quelquefois ils n'ont point de chiens & tuent du gi-

bier, ceux qui ſçavent nager ſe mettẽt à l'eau pour l'aller querir & s'en reviennent au logis pour changer d'habits & n'en reçoivent aucune incommodité, & n'en ſont jamais enrhumez.

S'ils eſtoient malades à mourir de vieilleſſe, ou quelqu'autre accident d'arbres, ou autre choſe qui tomboit ſur eux & où il ne paroiſſoit rien, il y avoit des vieillards qui diſoient parler au *manitou*, c'eſt à dire au diable, qui les venoient ſoufler, ces gens-là leur mettoient force ſcrupules en l'eſprit, dont j'ay parlé de pluſieurs cy-devant, c'étoient des gens qui auoient quelque ſubtilité plus que les autres, qui leur faiſoient croire tout ce qu'ils vouloient & paſſoient pour leurs Medecins. Ces gens-

là venoient voir le malade, ſuy demandoient où eſtoit ſon mal, aprés s'eſtre bien enquis de tout il promettoient gueriſon en le ſouflant, & pour cela ils ſe mettoient à danſer parlant à leur *manitou*, ils danſoient avec telle furie qu'ils écumoient gros comme les poings des deux coſtez de la bouche, pendant ce temps-là ils alloient de fois à autres trouver le malade, & l'endroit où il avoit témoigné ſentir le plus de douleur ils poſoient la bouche deſſus & y ſouffloient de toute leur force quelque temps, & puis commençoient à danſer, en ſuite dequoy ils retournoiēt au malade faire tout de meſme qu'auparavant, puis ils diſoient que c'eſtoit le *manitou* qui le tenoit là qu'il avoit paſſé en quelques endrois

où il n'avoitpas ſatisfait à l'hommage accouſtumé ou quelque autres folies ſemblables, & qu'avec le temps ils eſperoient le faire ſortir, cela duroit quelquesfois des ſept à huit jours, & à la fin ils faiſoiēt ſemblant de luy arracher quelque choſedu corps par ſubtilité qu'ils montroient, en diſant le voilà, le voilà, il eſt ſorty, maintenant il eſt guery, & en effet ſouvent il s'en gueriſſoit par imagination, & s'ils n'en gueriſoient ils trouvoient quelque autre excuſe, à ſçavoir qu'il y avoit pluſieurs *manitous* qu'ils n'avoient pas voulu ſortir, & qu'ils les avoient trop mepriſez; ils faiſoient toûjours leur cauſe bonne, on ne laiſſoit pas de leur donner quelque choſe, non pas tant que s'il euſt eſté entiere-

ment guery, ces Medecins-là estoient vieillards paresseux qui ne vouloient plus aller à la chasse, & qui avoient d'eux tout ce qui leur faloit, s'il y avoit quelques belles robes ou autre chose de rare en une cabane, c'étoit pour Monsieur le Medecin, quand on tuoit des bestes on luy envoyoit tous les meilleurs morceaux, quand ils avoient guery trois ou quatre personnes ils ne manquoient plus de rien ce qui ne leur estoit pas mal aisé de faire, en ce que la plus grande maladie des Sauvages, ne venoit que de fantaisie; leur ostant cela de l'esprit tout aussi-tost ils estoient gueris.

Les Sauvages aimoient fort ces tours de souplesses & à entendre des contes, il y avoit de

ces

ces vieillards qui en compoſoient comme on faiſoit aux enfans du tẽps des Fées, ou de peau d'aſne, ou autres ſemblables, mais eux les composoient ſur les Orignaux, ſur les Renards & autres animaux, leurs diſoient qu'ils en avoient veu d'aſſez puiſſants pour avoir apris à travailler aux autres, comme ſont les Caſtors, & oüy d'autres qui parloient: ils faiſoient des contes qui étoient agreables & d'eſprit, quand ils en diſoient quelqu'un, c'eſtoit toûjours par ouy dire de leur grand pere, ce qui faiſoit paroiſtre qu'ils avoient eu connoiſſance du Deluge, & des choſes de l'ancienne Loy. Lors qu'ils faiſoient des feſtins de réjoüiſſance, apres eſtre bien repeus, il y en avoit toûjours quelqu'un

qui en faisoit un si long qu'il en avoit pour toute la journée & soirée avec les intervalles de rire, ils estoient grands rieurs, si un faisoit un conte, tous l'écoûtoient avec un grand silence, s'ils se mettoient à rire s'estoit un ris general; pendant ce temps-là ils ne laisoient pas de petuner, ils avoient un certain tabac verd, dont la feüille n'étoit pas plus longue que le doigt ny plus large, ils le faisoient secher & le mettoient en pain, fait en galette, épaisse de quatre doigts, la fumée n'estoit pas forte, le tabac bon & fort doux : ces faiseurs de contes qui paroissoient plus subtils que les autres, quoy que leur subtilitez ne fussent que des badineries, ne laissoient pas d'abuser ceux qui prenoient

plaiſir à les écoûter.

Pour le travail des hommes, il conſiſtoit à faire leurs arcs qui eſtoient d'Erable tout de brin; pour le façonner ils ſe ſervoient de leurs haches & couſteaux; pour le polir ils ſe ſervoient de coquilles d'huiſtres ou autres coquilles qu'ils poliſſoient comme peut faire le verre; leurs fleches ſont de cedres, qui ſe fend droit, & qui avoiẽt pres de demie braſſe de longueur : ils les emplumoient de queuës d'Aigles; au lieu de fer ils y mettoient des os : leur bois de raquette eſtoient de haiſtre de la groſſeur de celles à joüer à la paulme, plus longues & plus larges, & de la méme forme ſans manche, leur hauteur eſtoit d'ordinaire à un chacun de la ceinture en bas, ils y

mettoient deux bois qui traverſoient, diſtant l'un de l'autre de la longueur du pied, elles étoient cordées de peau d'Orignac, paſſée en parchemin, que l'on coupoit par éguillettes fort longues groſſes & menuës; la groſſe ſe mettoit dans le milieu de la raquette où l'on met le pied entre ces deux baſtons, & la plus menuë aux deux bouts; tout joignant le baſton de devant, on laiſſoit une ouverture au milieu de cette raquette pour y paſſer le bout du pied en cheminant, afin que la raquette ne leve point du derriere, & qu'elle ne faſſe que traiſner, c'eſtoient d'ordinaire les femmes qui les cordoient.

Leurs bâtons à darder, étoient auſſi de heſtre, au bout deſquels

ils emmanchoient un grand os pointu, ils s'en ſervoient pour darder les beſtes lors qu'il y avoit beaucoup de neges.

Pour faire leurs canots ils cherchoient les plus gros bouleaux qu'ils pouvoient trouver, ils levoient l'écorce de la longueur du canot qui eſtoit de trois à quatre braſſes & demie, la largeur d'environ deux pieds par le milieu, & toûjours en diminuant aux deux bouts venant à rien; la profondeur eſtoit d'un homme aſſis à venir juſques aux aiſſelles; la garniture du dedans pour le renforcer eſtoit des lattes de la longueur du canot, larges de quatre doigts en appetiſſant par les bouts, afin qu'elles ſe puiſſent joindre; le dedans du canot en eſtoit garny

par tout, & tout autour d'un bout à l'autre; ces lattes eſtoient faites de cedre qui eſt leger, & qu'ils fendoient auſſi long qu'ils vouloient & auſſi mince qu'ils leurs plaiſoit; ils faiſoient encore du meſme bois, des demy cercles pour ſervir de membres, & leurs donnoient la forme au feu.

Pour coudre le canot ils prenoient des racines de ſapin de la groſſeur du petit doigt & plus petites encore, elles eſtoient fort longues, ils fendoient ces racines en trois ou quatre les plus groſſes, ce qui ſe fend plus facilement que l'ozier à faire des paniers; ils faiſoient des paquets de cela que l'on mettoit dans l'eau de peur qu'ils ne ſe chaſſent, il falloit encore deux

baſtons de la longueur du canot, tout rond, & de la groſſeur d'une groſſe canne, & quatre autres baſtons de haiſtre plus courts: tout cela eſtant prés ils prenoient leurs écorces, la plioient & dreſſoient en la forme que doit eſtre le canot, puis mettoient ces deux grandes perches tout autour, couſuës ſur le bord en dedans avec ces racines.

Pour coudre ils perçoient l'écorce avec un poinçon d'os pointu & paſſoient dans le trou un bout de l'ozier, le tiroient & ſerroient le baſton contre l'écorce tant qu'ils pouvoient toûjours en tournant le baſton de l'ozier, en ſorte qu'ils ſe touchoient l'un l'autre; les baſtons eſtant bien couſus, tout autour,

ils en mettoient aussi de petits de haistre de travers, l'un dans le milieu qui entroit des deux bouts, en des trous qui étoient aux bastons dont le canot estoit bordé, & trois autres en avant, distantes de demie brasse les unes des autres, qui alloient en diminuant comme la forme du canot, & trois autres aussi qui se mettoient en arriere en mesme distance; tous ces bastons entrent aussi par des bouts dans des trous qui estoient faits en ces bastons qui sont cousus tout autour du canot, auquel ils estoient si bien attachez des deux costez que le canot ne se pouvoit élargir ny étressir.

En suite on mettoit ces grandes lattes, dont on garnissoit tout le dedans du haut en bas,

qui ſe touchoient toutes : pour les tenir ils mettoient par-deſſus ces demy-cerceaux, dont les bouts venoient joindre d'un côté & de l'autre ; au deſſous de ces baſtons qui eſtoient couſus tout autour par le haut, qu'ils y faiſoient entrer de force & en garniſſoient tout le canot d'un bout à l'autre, ce qui rendoit le canot ferme, en ſorte qu'il ne plioit point par aucun endroit.

Il y avoit des coûtures, car pour l'étreſſir des deux bouts ils fendoient l'écorce du haut en bas, ils doubloient les deux bouts l'un ſur l'autre qu'ils coûſoient, mais pour empeſcher que les coûtures ne priſſent l'eau, les femmes & les filles maſchoient de la gomme de ſapin tous les jours tant qu'elles devint en

onguent, qu'ils appliquoient avec du feu tout le long des coûtures, ce qui estanchoit mieux que du bray; tout cela estant fait le canot estoit achevé, qui estoit si leger qu'un homme seul le pouvoit porter sur sa teste.

Les avirons étoient de haistre, la palle de la lõgueur du bras, large d'un demy pied ou environ, & le manche un peu plus long que la palle le tout d'une piece, trois, quatre & cinq personnes, tant hommes que femmes ramoient ensemble, cela alloit extremement viste, ils alloient aussi à la voile, qui étoit autrefois d'écorce, mais le plus souvent d'une peau d'un jeune orignac bien passée; s'ils avoient le vent favorable, ils alloient aussi viste

que le jet d'une pierre, & un canot portoit juſques à huit ou dix perſonnes.

Le travail des femmes eſtoit d'aller chercher la beſte apres qu'elle eſtoit tuée, l'écorcher, la couper par morceaux pour la faire cuire : pour cet effet elles faiſoient rougir les roches, les mettoient & oſtoient de la chaudiere, amaſſoient tous les os des orignaux, les piloient avec des pierres ſur une autre bien large, les reduiſoient en poudre, puis les mettoient en leur chaudiere & les faiſoient bien boüillir, ce qui rendoit une graiſſe qui venoit ſur l'eau, qu'ils amaſſoient avec une cuillier de bois, & les faiſoient tant boüillir qu'à la fin les os ne rendoient plus rien, en ſorte que des os d'un orignac,

ſans compter la moüelle, ils en tiroient cinq à ſix livres de graiſſe blanche comme nege, ferme comme de la cire; c'étoit dequoy ils faiſoient toute leur proviſion pour vivre allant à la chaſſe; nous l'appellons du beurre d'Orignac, & eux du Cacamo.

Elles faiſoient leurs plats d'écorces grands & petits, les couſoient avec ces racines de ſapin, ſi bien qu'ils tenoient l'eau, elles en garniſſoient quelqu'uns de poil de Porc-épic, faiſoient des ſacs de jonc aplaty, qu'elles treſſoient les uns dans les autres, alloiẽt aux bois chercher du bois ſec, qui ne fume point pour ſe chauffer & brûler à la cabane; tout autre ſorte de bois étoit bõ pour la chaudiere, attẽdu qu'elle étoit toûjours hors de la cabane,

elles alloient chercher de l'eau, paſſoient les peaux, faiſoient les robes, les manches, les bas, & les ſouliers, cordoient les raquettes, faiſoient & defaiſoient les cabannes, alloient chercher le ſapin dont elles garniſſoient tout le dedans de la cabanne de l'épaiſſeur de quatre doigts, à la reſerve du milieu ou ſe faiſoit le feu, qui n'eſtoit point garny, elles l'arrangeoient ſi bien qu'on l'auroit levé tout d'une piece, ce qui leur ſervoit auſſi de paillaſſe & de matelats à ſe coucher.

La plume eſtoit une peau d'ours ou d'un jeune Orignac, dont le poil eſt fort long & épais : lors qu'ils ſe couchoient ils defaiſoient leurs robbes qui leurs ſervoient de couvertures, ils avoient tous les pieds au feu,

qui ne mouroit point, l'entretenant toûjours & y mettant du bois dont la provision estoit à la porte.

Si on changeoit de lieu pour aller cabanner en un autre endroit les femmes portoient tout: leurs filles grandes & petites portoient aussi selon leurs forces, on les accoûtumoit pour cela de jeune âge au travail, & à tout ce qu'il y avoit à faire, mesme à mâcher de la gomme de sapin, aussi n'avoient-elles jamais mal aux dents, qu'elles avoient bien arrangées & blanches comme de la nege: si les Dames de France se servoient de cette gomme, je ne doute point qu'elles n'en tirassent les mesmes avantages: car il est bon de remarquer icy que les hom-

mes qui vivoient d'un mesme regime n'avoient pas neantmoins les dents si belles que les femmes qui estoient obligées de macher la gomme de sapin pour calfetter leurs canots.

Le travail des hommes estoit de faire leurs bois de raquettes, les plier, les polir, mettre les deux bois de travers, les rendre tout prest à estre cordées, ils faisoient leurs arcs, leurs fleches, les bois pour emmancher leurs grands os dont ils tuoient les orignaux, les castors, & tout ce qu'ils dardoient : ils faisoient encore les planches surquoy les femmes mettoient leurs enfans, & toutes autres sortes d'ouvrages de bois.

Ils faisoient aussi leurs pipes à prendre du tabac, ils en faisoient

de bois, d'un pouce du hommart qui est proprement l'écreviſſe de mer, ils en faiſoient auſſi d'une certaine pierre verte, & d'un autre qui eſt rouge, avec le tuyau, le tout d'une piece.

Pour creuſer & percer le tuyau ils ſe ſervoient de leurs os dont la pointe eſtoit un peu platte & tranchante, & à force de tourner & virer ils creuſoient la pierre & perçoient le tuyau, de meſme & à force de temps en venoient à bout, tout leur travail n'étoit jamais bien preſſé, & ce qu'ils en faiſoient eſtoit ſeulement pour leur divertiſſement.

Pour leurs autres ſortes de pipes elles étoient de deux pieces, les tuyaux eſtoient faits d'un certain bois que nos matelots

nomment du bois de Calumet, ils en faiſoient des tuyaux d'un pied & d'un pied & demy de longueur; pour les percer ils faiſoient un cerne à un pouce prés du bout dont ils oſtoient le bois tout autour juſques au milieu, qu'ils laiſſoient gros comme la meſche d'une chandelle qui ſemble de la moiſſe, quoy qu'il n'y en ait point ou ſi peu qu'elle ne paroiſt quaſi pas; ils prenoient cette méche avec les dents qu'ils tenoient ferme, & tout le reſte du baſton avec les mains qu'ils tournoient petit à petit & fort doucement; & cette méche ſe tordoit ſi bien qu'elle ſe détachoit du dedans du baſton, eſtant depriſe d'un bout à l'autre de ſa groſſeur; on la tiroit tout doucement en tournant toûjours le

baston, qui de cette maniere se trouvoit percé; ensuite ils le polissoient & le rendoient de la grosseur qu'il le falloit pour entrer dans le trou de la pipe, qui estoit quelquefois de bois dur, quelquesfois d'os d'orignac, du pouce de homart, ou d'écrevisse de mer, & de toutes autres choses selon la fantaisie qui leur prenoit d'en faire.



CHAPITRE XXV.

La chasse des Orignaux, des Ours, des Castors, des Loups serviers & autres animaux, selon leur saison.

LA chasse des Sauvages anciennement leur estoit facile, ils ne tuoient des bestes qu'à mesure qu'ils en avoient besoin; estans las d'en manger d'une sorte ils en tuoient d'une autre; ne vouloient ils plus manger de viande, ils prenoient du poisson, ils ne faisoient point d'amas de peaux d'orignac, castors, loutres ny autres qu'autant qu'il

leur en falloit pour leur service; laissoient le reste où les bestes étoient tuée, & ne prenoient pas la peine de les apporter à la cabanne.

La chasse d'orignac se faisoit l'Esté par surprises : les Sauvages sçavoient à peu prés les endroits où on les pouvoit trouver; en ces quartiers-là ils battoient le bois allant d'un costé & d'autre pour en trouver la piste, l'ayant trouvée ils la suivoient & connoissoient par cette piste si c'estoit masle ou femelle, même à la fumée, & s'il estoit vieil ou jeune, par la piste ils connoissoient aussi s'ils estoient proches de la beste, pour lors ils regardoient s'il y avoit quelque Fort ou prairie proche ou la bête pouvoit estre selon le train

qu'elle tenoit, ils s'y trompoient peu, ils faiſoient une enceinte autour du lieu où elle eſtoit pour prendre le deſſous du vent, afin de n'eſtre pas éventez de l'orignac, ils en approchoient tout doucement crainte de faire du bruit tant qu'ils la peuſſent découvrir; l'ayant découverte s'ils n'eſtoient pas aſſez preſts approchoient encore tant qu'elle fut à portée de la fleche, qui eſt de quarante-cinq à cinquante pas; alors ils laſchoient leur coup deſſus la beſte qui demeuroit rarement pour une fleche, apres quoy il la falloit ſuivre à la piſte, quelquesfois la beſte s'arreſtoit n'entendant plus de bruit; ils alloient au petit pas, & connoiſſant cela à ſon train, ils tâchoient de l'approcher en-

core une fois, & luy donnoient encore un coup de fleche : ſi cela ne la faiſoit demeurer il la falloit encore ſuivre juſques au ſoir & couchoient proche la bête, & le matin l'alloient retrouver au giſte : eſtant pareſſeuſe de ſe lever à cauſe du ſang qu'elle avoit perdu, ils luy donnoient un troiſieſme coup & la faiſoient demeurer l'achevant de tuer ; alors ils rompoient des branches pour marquer l'endroit pour l'envoyer querir par leurs femmes.

Mais apres avoir tiré les deux premiers coups, ils tâchoient de gagner le devant pour la faire tourner devers la cabanne, la pourſuivant & la faiſant approcher tant qu'elle tombaſt morte manque de force ; ſouvent ils

l'amenoient tout proche de la cabane; ils en trouvoiẽt toûjours plusieurs ensemble, mais l'Esté ils n'en peuvent suivre qu'un.

Le Printemps la chasse se faisoit encore de mesme, si ce n'est lors que les femelles entrent en amour; en ce temps-là la chasse se faisoit la nuit sur les rivieres en canot, contrefaisant le cry de la femelle, & puis avec un plat d'écorce, les Sauvages prenoient de l'eau, la laissoient tomber dans l'eau de haut, & le bruit faisoit venir le masle qui croyoit que ce fust une femelle qui pissoit : pour cela ils se laissoient aller doucement au fil de l'eau, si c'estoit en montant ils ramoient tout doucement, & de temps en temps ils faisoient tomber de l'eau contrefaisant

toûjours la femelle, & alloient tous sur le bord de la riviere, s'il y avoit quelque masle dans le bois qui entendit le bruit de cette eau il y venoit; ceux qui étoient dans le canot l'entendoient venir, par le bruit que faisoit la beste dans le bois, & continuoient de contrefaire toûjours le cry de la femelle, les faisoient venir tout proche d'eux; ils estoient tous prests à tirer dessus & ne le manquoient pas: la nuit la plus noire estoit la meilleure pour cette chasse, & le temps le plus calme; le vent empeschant d'entendre le bruit que faisoit la cheute de l'eau.

Pour l'Hyver la chasse estoit differente à cause des neges, on se servoit de raquettes, par le moyen

moyen desquelles on marche sur la nege sans enfoncer, principalement le matin à cause de la gelée de la nuit, & en ce temps-là elle porte les chiens, mais l'orignac ne fait pas grand chemin, parce qu'*il* enfonce dans la nege, ce qui le fatigue beaucoup à cheminer.

Pour trouver les orignaux, les Sauvages couroient dans les bois d'un costé & d'autre pour trouver du bois mangé; car en ce temps-*là* ils ne mangent que le jet du bois de l'année, la où ils trouvoient le bois mangé, ils rencontroient bien-tost les bêtes qui n'en estoient pas loin, & les approchoient facilement ne pouvant pas aller viste, ils leurs lancoient un dard, qui est le grand baston dont j'ay parlé,

au bout duquel est emmanché ce grand os pointu qui perce comme une épée, mais s'il y avoit plusieurs orignaux à la bande ils les faisoient fuïr, alors les orignaux se metoient tous queuë à queuë, faisoient un grand cerne d'une lieuë & demie, ou deux lieuës, & quelquesfois plus, & battoient si bien la nege à force de tourner qu'ils n'enfonçoient plus: celuy de devant étant las se met derriere, mais les Sauvages qui estoient plus fins qu'eux se mettoient en embuscade, & les attendoient à passer, & là ils les dardoient; il y en avoit un qui les poursuivoit toûjours; à chaque tour il en demeuroit toûjours un, mais à la fin ils s'écartoient dans le bois, les uns d'un costé, les autres de l'autre; il en

demeuroit toûjours 5. ou 6. & quand la nege portoit, les chiens les ſuivoiẽt quelque nõbre qu'il y en euſt, il ne s'en pouvoit ſauver un ſeul, mais en ce temps-là ils n'en tuoient que leur proviſion, & n'alloient à la chaſſe qu'à meſure qu'ils avoient beſoin de viande; toute leur chaſſe & pêche ne ſe faiſoient qu'autant qu'ils avoient neceſſité de manger.

La chaſſe du caſtor ſe faiſoit l'Eſté à la fleche dans les bois où on les prenoit, ou bien dans des lacs ou étangs, où les Sauvages ſe mettoient en canots & à l'affuſt pour les gueter lors qu'ils venoient ſur l'eau prendre l'air, mais le plus commun & le plus aſſuré, c'eſtoit de rompre leur digue & en faire perdre l'eau,

alors les Caſtors ſe trouvoient ſans eau, ne ſcachant plus où aller, leur logement paroiſſoit par tout, les Sauvages les attrapoient à coups de fleches & de leurs dards, & en ayant leurs proviſions ils laiſſoient là tout le reſte.

Les Caſtors n'entendant plus de bruit ſe raſſembloient & ſe mettoient à raccommoder leur digue; c'eſt là où nous les avons veu travailler, ce qui fait bien croire que tout ce que j'ay dit de leur travail eſt veritable. Je ne tiens pas le travail de leurs digues à les faire entieres, ſi difficille que de les racommoder eſtans rompuës dans le milieu.

L'Hyver la chaſſe s'en faiſoit autrement, les digues & les lacs eſtant tous gelez: Pour lors les

Sauvages ont leurs chiens qui ſont une eſpece de mâtins, mais plus déchargez, ils ont la teſte de renard & ne jappent point, ayant ſeulement un hurlement qui n'eſt pas de grand bruit; pour les dents elles ſont plus longues & plus afillées que celles des mâtins, ces chiens ſervent pour la chaſſe de l'Orignac comme j'ay dit, le Printemps, l'Eſté, l'Automne, & l'Hyver lors que les neges les peuvent porter; il n'y a pas de Chaſſeurs qui n'en ayent des ſept à huit : ils les cheriſſent beaucoup; s'ils ont des petits que la mere ne puiſſe nourrir, les femmes les font teter; ſont ils grands ils leurs donnent du boüillon, eſtant en eſtat de ſervir on ne leur donne plus rien

que les tripailles des bestes que l'on tuë; s'ils sont huit jours sans tuer des bestes, ils sont autant sans manger, pour des os on ne leur en baille point crainte de gaster leurs dents, ny mesme ceux de Castor, s'ils en mangeoient cela empescheroit les Sauvages d'en tuer, mesme si on les faisoit brûler; car il est bon de remarquer icy, que les Sauvages avoient la dessus des superstitions dont on a eu bien de la peine à les desabuser : s'ils avoient fait rostir une anguille ils croyoiẽt aussi que cela les empescheroit d'en prendre une autrefois : ils avoient anciennement plusieurs scrupulles de cette sorte qu'ils n'ont plus à present, & dont nous les avons desabusez.

C'eſtoit leur richeſſe que leurs chiens, & pour témoigner à un amy l'eſtime qu'ils faiſoient de luy, ils luy donnoient à manger le chien qu'ils eſtimoient le plus en témoignage d'amitié: on dit que c'eſt un excellent manger: ils le font encore, & les François en mangent quand ils ſe trouvent aux feſtins, dont ils font grand recit, & l'ayment plus que le mouton; cela ne m'a pourtant jamais donné envie d'en manger.

Lors qu'ils menoient leurs chiens à la chaſſe de l'Orignac, le Printemps, l'Eſté, & l'Automne, les chiens alloient quelque temps les uns d'un coſté, les autres de l'autre: celuy qui rencontroit quelque piſte la ſuivoit ſans faire bruit, s'il attra-

poit la beste il gagnoit le devant luy sautant sur le nez : pour lors il hurloit, l'Orignac s'y amusoit & luy vouloit donner du pied de devant ; tous les autres chiens qui l'entendoient y couroient & l'attaquoient de tous les costez ; il se defend de ses pieds de devant, les chiens tâchent de luy attraper le meusle ou les oreilles : pendant ce temps-là le Sauvage arrive qui tâche sans se faire voir de l'aborder à portée & au dessous du vent, car si la beste l'apperçoit ou l'éventent, l'Orignac prend la fuite & se moque des chiens, sinon le Chasseur luy donne un coup de fleche, estant blessé il a peine de se sauver des chiens qui le suivent toûjours, & le Sauvage aussi, qui le ratrappe

& le

& le tire encore, mais quelques fois les chiens qui l'ont attrapé aux oreilles ou au mufle le couchent bas avant que le Sauvage l'eye ratrapé ; ils n'ont garde de l'abandonner, car bien souvent il y a ſept à huit jours qu'ils n'ont mangé, le Sauvage arrivé, l'acheve de tuer, luy fend le ventre, donne toutes les tripailles à ſes chiens qui font grand curée, c'eſt ce qui rend leurs chiens aſpres à la chaſſe : pour l'Hyver lors qu'il a pleu ſur la nege & qu'elle peut porter les chiens, ils s'en ſervoient comme j'ay deja dit, parce qu'ils n'ont pas pour lors tant de peine à attraper les Orignaux, ne courant pas ſi viſte, étant plus lourds que les chiens ils enfoncent dans la nege, & ne peuvent

plus aller que par ſauts.

Pour celle du Caſtors elle ſe faiſoit auſſi l'Hyver avec les chiens, mais ils ne ſervoient qu'à trouver le logement où ils ſentoient les caſtors au travers de la glace, les ayant trouvés les Sauvages couppoient la glace & faiſoient un trou aſſez large pour pouvoir paſſer le Caſtor, enſuitte ils en faiſoient un autre à vingt-cinq ou trente pas de là, ſur le lac au large ; en ce lieu-là ſe mettoit un Sauvage ou deux avec l'arc & la fleche qui a un harpon d'os au bout fait en cramailliere, comme celuy dont on ſe ſervoit à la peſche de l'éturgeon, mais plus petit, qui a auſſi une corde où il eſt attaché d'un bout, & le Sauvage tenoit l'autre ; tout cela eſtant fait, un

autre Sauvage alloit à l'autre trou proche du logement des Castors, se couchoit le ventre sur la glace, mettoit son bras dedans le trou pour chercher l'ouverture des Castors, par où ils mettent leur queuë dans l'eau ; là ils sont arrangez tous les uns contre les autres, c'est à dire tous ceux d'une famille Castorienne ; les ayant trouvez le Sauvage passoit la main tout doucement sur le dos d'un par plusieurs fois, & approchant petit à petit de la queuë taschoit de la prendre.

J'ay oüy dire à des Sauvages, qu'ils ont esté si long-temps le bras dans l'eau que la glace prenoit tout autour de leur bras, quand ils tenoient une fois la queuë ils tiroient le Castor tout

d'un coup de l'eau sur la glace, & en mesme temps luy donnoient de la hache sur la teste, & l'assommoient de crainte que le castor ne les mordit, car où ils mettent les dents ils emportent la piece ; en ayant tiré un ils tâchoient d'en avoir un autre, auquel ils faisoient de mesme, les frottant doucement cela ne les fait pas fuïr, s'imaginant se toucher les uns les autres, mais pourtant en ayant enlevé trois ou quatre le reste prend la fuite & se jette à l'eau, n'y pouvant demeurer longt-temps sans respirer ; le jour qui donne sur le trou qui est au large les y fait venir pour prendre l'air ; les autres Sauvages qui sont là en embuscade, si-tost qu'ils paroissent leurs donnent un coup de fleche,

le harpon qui a des dents prend à quelque endroit du caſtor qui l'empeſche de ſortir ; on tire donc la corde, on ramene le caſtor au trou, puis l'enlevent ſur la glace & l'aſſomment, quelque temps apres il en vient un autre que l'on prend de méme, il s'en ſauve peu d'une cabane, ils attrapoient tout. L'humeur des Sauvages eſt de ne pardonner non plus aux petits qu'aux grands ; ils tuoient tout de quelque ſorte de beſte que ce fuſt quand ils les pouvoient attraper : il eſt bon de remarquer icy qu'ils eſtoient plus friands des petits que des grands de quelques eſpeces de beſtes que ce fuſt, en ſorte que ſouvent lors qu'ils couroient deux Eſlans maſles & femelles, ils

quittoient le masle s'ils apperce-voient que la femelle fust plei-ne afin d'avoir ses petits, car d'ordinaire elles en portent d'eux, & c'est pour eux un grand regal.

Pour les Ours, s'ils en tuoient l'Hyver il falloit qu'ils les ren-contrassent en allant à la chasse, rencontrant quelques gros ar-bres ils regardoient s'il sortoit de l'haleine en forme de fumée de dedans, s'ils en apperce-voient s'estoit un signe que l'Ours y estoit, ils montoient dessus l'arbre & tuoient l'ours avec leurs dards, puis ils le ti-roient de dedans; l'Esté ils en rencontroient dans le bois qu'ils suivoient à la piste; où le tuoient quelquesfois sur un chesne où ils mangeoiẽt dugland, lors un coup

de fleche les faisoit bien-tost dé-cēdre, & si-tost qu'il estoit à bas, ils redoubloient d'une autre fle-che, puis l'assommoient à coups de hoches; s'ils le rencontroient à terre & qu'ils tirent dessus, se-lon que l'ours est blessé il fuit, ou vient à l'homme, qui a bien-tost une autre fleche parée; s'il ne le fait demeurer, l'ours l'em-brasse, & l'auroit bien-tost mis en pieces avec ses grifs, mais le Sauvage pour l'éviter se jette la face contre terre, l'ours le sent, & si l'homme ne remuë point, il le tourne & luy porte le nez sur la bouche pour connoistre s'il respire; s'il ne sent point son halaine, il met le cul sur son ventre, le foule tant qu'il peut, & en mesme temps re-porte son nez sur sa bouche, s'il

n'y ſent point ſon halaine, & que l'homme ne remuë point il le laiſſe là, & s'en va à quinze où vingt pas, puis ſe met ſur le cul & regarde ſi l'on ne remuë point, que l'on demeure quelque temps immobile il s'en va, mais s'il void remuer, il revient à l'homme, luy foulera encore ſur le ventre aſſez long-temps, puis il retourne le ſentir à la bouche, s'il s'apperçoit qu'il reſpire, il le foulera comme cela tant qu'il croye l'avoir étouffé, ſi pendant ce temps-là les bleſſures ne le font tomber bas ; pour s'en garantir il faut bien prendre garde de reſpirer ny de remuer qu'il ne ſoit tres-éloigné, ils ne font point d'autre mal, & lors qu'on a des chiens on ſe garantiſt de tout cela.

Pour les Loups ſerviers, ſi les Sauvages les rencontrent & qu'ils les pourſuivent ou leurs chiens, cet animal monte dans un arbre où il eſt facille à tuer, pendant que les chiens l'épouvantent de leurs cris; tous les autres animaux ne ſont pas bien mal aiſés à tuer, & il n'y en a point qui ſoit capable d'attaquer l'homme à moins qu'il n'en ſoit attaqué le premier; ils ne tuoient qu'à la fleche toutes ſortes de gibier d'eau & de terre, ſoit en volant ou à terre; pour l'écureuil, la perdrix & autres petit gibier, ce ſont les enfans qui s'amuſent à cela.

CHAPITRE XXVI.

La chasse des Oyseaux, des Poissons, tant de jour que de nuit, & la ceremonie de leur Enterrement, ce qui s'y pratiquoit lors que l'on les mettoit en terre

ILs avoient encores une autre chasse de nuit qui est assez plaisante en de certains cul de sacs qui sont à labry du vent, les Outardes, les Cravans & les Canards s'y retirent pour dormir fort au large, car à terre ils ne seroient pas en seureté à cause des Renards, en ces lieux

là les Sauvages alloient deux ou trois dans un canot avec des torches qu'ils faisoient d'écorse de bouleau qui flamboient plus clair que des flambeaux de cire estans au lieu où sont tous ces oyseaux ils se couchoient dans le canot qu'ils laissoient aller à la derive sans paroistre ; la marée les portoit droit au milieu de tous ces oyseaux qui n'en ont point de peur, s'imaginant estre quelque piece de bois que la mer transporte d'un costé & d'autre comme cela arrive souvent, ce qui fait qu'ils y sont accoûtumez, lors que les Sauvages estoient au milieu d'eux, ils allumoient leurs flambeaux tout d'un coup ce qui les surprenoit, les obligeoit tous au mesme temps de se lever en

l'air, la nuit qui est brune fa beaucoup paroistre cette lumiere, soit qu'ils s'imaginent que c soit le Soleil, ou autre chose, ils se mettoient tous à tourner en confusion tout au tour de ces flambeaux qu'un Sauvage tenoit en s'approchant toûjours du feu & si proche qu'avec un baston que les Sauvages tenoient ils les assommoient en passant, outre qu'à force de tourner ces oyseaux s'etourdissoient si bien qu'ils tomboient comme morts, & pour lors les Sauvages les prennoient & leur tordoient le col, en sorte qu'en une nuit ils emplissoient leur canot.

Les Sauvages se servoient encores de ses flambeaux pour la pesche du Saumon & de la truite

ſaumonée qui eſt auſſi puiſſante que le Saumon, il y a de deux eſpeces de Saumon, les uns ſemblables à ceux de France, les autres ont la mâchoire de deſſous plus pointuë & un crochet au bout qui releve au haut, je crois pourtant que c'eſt ce que nous appellons en France Becars, ils ne ſont pas moins bons que les autres, tout cela vient de la mer & montent dans les rivieres au printemps, il s'y rencontre force foſſes dans ces rivieres ou le Saumon s'égaye aprés avoir monté, à quoy il a de la peine à cauſe des ſaults qui s'y trouvent, il y a des endroits ou l'eau tombe de huit, dix, douze & quinze pieds de haut où le Saumon monte, il ſe darde dans la cheute de l'eau en cinq ou

ſix coups de queuë il monte haut, ce n'eſt pas qu'il y aye des ſauts en toutes ces rivieres, mais en certaines rivieres ſeulement, aprés avoir monté ils ſe divertiſſent en ces foſſes, y ayant demeuré quelque temps ils montent encores plus haut, en ces lieux de repos les Sauvages alloient la nuit avec leurs canots & leurs flambeaux; où il y a des foſſes ils y portoient leurs canots par dedans le bois, & les mettoient où eſtoient les ſaumons ou les truites qui rarement ſe mettent en une meſme foſſe, eſtant là, ils allumoient un flambeau: le ſaumon ou la truite voyant le feu qui fait lueur ſur l'eau, viennent faire des caracolles tout le long du canot; celuy qui eſt debout le harpon à la

main, qui eſt le meſme du caſ-ſtor auſſi emmanché au bout d'un grand baſton, ſi-toſt qu'il voyoit paſſer un poiſſon il le dar-doit & en manquoit fort peu, mais quelquesfois le harpon ne tenoit pas manque d'artraper quelque areſte, ainſi ils per-doient leur poiſſon; cela n'em-peſche pas qu'ils n'en prennent des cent cinquante & deux cens par nuit.

Ils ſe ſervent encore d'une au-tre invention au plus étroit des rivieres où il y a le moins d'eau, ils font une paliſſade de bois tout au travers de la riviere pour empeſcher le poiſſon de paſſer, & au milieu ils laiſſent une ou-verture, en laquelle ils mettent des naſſes faites comme celles de France, en ſorte qu'il faut

de neceſſité que le poiſſon donne dedans : ces naſſes qui ſont plus grandes que les noſtres, ils les levent deux ou trois fois le jour, il s'y trouve toûjours du poiſſon, c'eſt au Printemps que le poiſſon monte, & l'Automne il décend & retourne à la mer, pour lors ils mettoient l'embouchure de leurs naſſes de l'autre coſté.

Tout ce que j'ay dit juſques à preſent des mœurs des Sauvages & de leurs diverſes manieres d'agir, ne ſe doit entendre que de ce qu'ils pratiquoient anciennement, à quoy j'ajoûteray leurs enterremens & ceremonies anciennes de leurs funerailles. Lors qu'il mouroit quelques hommes parmy eux c'eſtoit de grands pleurs en ſa cabane, tous ſes parents

rents & amis le venoient pleurer, ce qui duroit des trois ou quatre jours ſans manger; pendant ce temps-là on faiſoit ſon oraiſon funebre, chacun parloit les uns apres les autres, car jamais ils ne parlent deux à la fois ny hommes ny femmes, en quoy ces barbares donnent une belle leçon à bien des gens qui ſe croyent plus polis & plus ſages qu'eux : il ſe faiſoit un recit de toute la genealogie du deffunt, de ce qu'il avoit fait de beau & de bon, des contes qu'il luy avoient oüy dire de ſes anceſtres, des grands feſtins & reconnoiſſances qu'il avoit fait en grand nombre, des beſtes qu'il avoit tuées à la chaſſe, & toutes les autres choſes qu'ils jugeoient à propos de dire à la loüange de

ses predecesseurs : apres quoy ils venoient au deffunt, alors les grands cris & les pleurs redoubloient ; ce qui faisoit faire une pose à l'Orateur auquel les hommes & femmes répondoient de temps en temps par un gemissement general, tout d'un temps & d'un mesme ton, & souvent celuy qui parloit faisoit des poses & se mettoit à crier & pleurer avec les autres ; ayant dit tout ce qu'il vouloit dire, un autre recommençoit qui disoit encore toute autre chose que le premier, ensuite les uns apres les autres faisoient chacun à sa maniere le panegyrique du mort, cela duroit trois ou quatre jours avant que l'oraison funebre fust finie.

Apres quoy il falloit faire

grand tabagie, c'est à dire festin, & se réjouïr de la grande satisfaction qu'aura le deffunt d'aller voir tous ses ayeuls, ses parens & bons amis, & de la joye que chacun auroit de le voir, & les grands festins qu'ils luy feront, ils croyoient qu'estans morts ils iroient en un autre pays où tout abondoit à foison, & où l'on ne travaille point, le festin de la joye estant finy il falloit travailler pour le mort.

Les femmes alloient chercher de belles écorces dont ils faisoient une espece de bierre, dans laquelle elles le mettoient bien enveloppé, puis on le portoit en un lieu où ils avoient un échaffaut basty exprés, élevé de huit à dix pieds sur lequel ils mettoient la bierre, & l'y lais-

ſoient environ un an, juſques à ce que le Soleil euſt entierement deſeché le cadavre ; pendant ce temps-là les femmes du mort le pleuroient autant de fois qu'elles ſe rencontroient en compagnie, mais non pas ſi longtemps que la premiere fois, rarement les femmes ſe remarioient, ou du moins ſi ce n'eſtoit apres le bout de l'an, & pour l'ordinaire ayant des enfans qui les pouvoient nourrir, elles ne ſe remarioient point, & demeuroient toûjours avec ces enfans dans la viduité.

Le bout de l'an eſtant paſſé & le codavre ſec on l'oſtoit de là, & on le portoit en un autre endroit qui eſt leur cimetiere où on le mettoit en un coffre ou biere neufve auſſi d'écorce de bouleau,

& incontinent apres dans une grande fosse qu'ils avoient faite dans la terre, dans laquelle tous les parens & amis jettoient des arcs, des fleches, des raquettes, des darcs, des robbes d'orignac, de loutre, de castor, des chausses, des souliers & tout ce qu'il leur estoit necessaire pour la chasse & le vestement; tous les amis du deffunt luy faisoient chacun son present du plus beau & du meilleur qu'ils avoient, ils se piquoient à qui feroit le plus beau don : du temps qu'ils n'étoient pas encore desabusez de leurs erreurs je leur ay veu donner au deffunt, des fusils, des haches, des fers de fleches, & des chaudieres, car ils trouvoient tout cela bien plus commode à leur usage que n'auroient esté

leurs chaudieres de bois, leurs haches de pierre, & des coûteaux d'os, pour leur service en l'autre monde.

Il y a eu des morts de mon temps qui ont emporté pour plus de deux mil livres de pelleteries, ce qui faisoit pitié aux François, & peut-estre envie tout ensemble, on n'osoit pourtant pas les aller prendre, car cela eust causé une haine & guerre immortelle, ce qui n'étoit pas prudent d'hazarder, puis que c'étoit ruiner entierement le commerce que nous avions avec eux; tous les enterremens des femmes, garçons, filles & enfans se faisoient de mesme, mais les pleurs ne duroient pas si long-temps: on ne laissoit pas de mettre à un chacun ce qui é-

toit propre pour ſon uſage, & l'enterrer avec luy.

On a eu de la peine à les déſabuſer de cela, quoy qu'on leur ait dit que toutes ces choſes pourriſſoient dans la terre, & que ſi on y regardoit ils verroient bien que rien n'alloit avec le mort : on fit tant qu'à la fin ils conſentirent d'ouvrir une foſſe, où on leur fit voir que tout eſtoit gaſté ; il y avoit entre autres une chaudiere toute percée de ver de gris, contre laquelle un Sauvage ayant frapé & trouvé qu'elle n'avoit plus de ſon, il ſe priſt à faire un grand cry & dit qu'on les vouloit tromper : Nous voyons bien, dit-il, les robbes & tout le reſte & ſi elles y ſont encore, c'eſt une marque que le deffunt n'en

a pas eu besoin en l'autre monde où ils en ont assez depuis le temps qu'on leur en fournit.

Mais à l'égard de la chaudiere dit-il dont ils ont besoin, qui est parmy nous un ustencile de nouvelle introduction, & dont l'autre monde ne peut estre fourny. Ne vois-tu pas bien dit-il, frappant encore sur la chaudiere, qu'elle n'a plus de son & qu'elle ne dit plus mot, parce que son ame l'a abandonnée pour aller servir en l'autre monde au deffunt à qui nous l'avons donnée.

Il fut bien mal-aisé de s'empescher de rire, mais bien plus encore de le desabuser, car luy en ayant montré une autre qui s'estoit usée à force de servir, & luy ayant fait entendre qu'elle ne

le ne diſoit mot non plus que l'autre : ha, dit-il, c'eſt qu'elle eſt morte, & que ſon ame eſt allée au païs où ont accoûtumé d'aller les ames des chaudieres, l'on n'en pût jamais avoir d'autres raiſons pour lors ; on les a pourtant deſabuſez de cela à la fin avec bien de la peine, les uns pour la Religion, l'exemple de nos Couſtumes, & preſque tous par la neceſſité des choſes qui viennent de nous, & dont l'uſage leur eſt devenu d'une neceſſité indiſpenſable, ayant renoncé à toutes leur uſtenciles, ſoit par la peine qu'ils avoient, tant à les faire & à s'en ſervir, que par la facilité de tirer de nous pour des peaux qui ne leurs coûtoient preſque rien, des choſes qui leur ſembloient ineſtima-

bles, non tant par leur nouveauté que par les commoditez qu'ils en reçoivent : sur tout la chaudiere leur a toûjours paru & paroist encore la chose la plus precieuse qu'ils puissent tirer de Nous ; ce que témoigna assez plaisamment un Sauvage que feu Monsieur de Razilly envoya de l'Acadie à Paris, car passant par la ruë Aubry-bouché, où il y avoit pour lors beaucoup de Chaudronniers, il demanda a son Truchement s'ils n'étoient pas parents du Roy, & si ce n'étoit pas le métier des plus grands Seigneurs du Royaume. Il ne faut pas que cette petite digression me fasse oublier de dire icy avant de finir ce Chapitre des funerailles, que pour exprimer une chose telle

qu'elle ſoit qui ne peut plus ſervir, ils diſent qu'elle eſt morte, par exemple quand leur canot eſt rompu, ils diſent qu'il eſt mort, & ainſi de toutes autres choſes hors de ſervice.



Chapitre XXVII.

La difference qu'il y a entre les couſtumes anciennes des Sauvages, & celles d'apreſent.

LEs Sauvages aujourd'huy pratiquent encore l'enterrement ancien en toutes choſes, excepté que l'on ne met plus rien dans leurs foſſes, dont ils ſont entierement deſabuſez, ils ſe ſont deffaits auſſi de ces offrandes ſi frequentes & ordinaires qu'ils faiſoient comme par hommage à leur *manitou*, en paſſant par des endroits où il y avoit quelque hazard à eſſuyer, ou bien où il eſtoit arrivé quel-

ques disgraces, ce qu'ils faisoient pour en détourner autant de dessus eux ou leur familles: ils se sont encore corrigez d'autres petites superstitions qu'ils avoient, comme de donner des os aux chiens, de faire rostir des anguilles, & plusieurs autres de cette maniere qui sont entierement abolies, autant par un esprit d'interest que par aucune autre raison, car ils y donnoient souvent ce qu'ils avoient de plus precieux & de plus rare, mais comme ils ne pourroient pas recouvrer maintenant les choses qui viennent de Nous avec tant de facilité qu'ils en avoient à trouver des robbes de marte, de loutre ou de castors, des arcs, des fleches, & qu'ils se sont apperçeus, que les fuzils &

autres choses ne se trouvoient ny dans leurs bois, ny dans leurs rivieres, ils sont devenus moins devots, ou pour mieux dire, moins superstícieux dés que leurs offrandes leurs ont trop cousté; mais ils pratiquent encore toutes les mesmes manieres de la chasse, avec cette difference neantmoins, qu'au lieu qu'ils armoient leurs fleches & leurs dards avec des os de bestes, pointus & aiguisez, ils les arment aujourd'huy avec des fers qu'on fait exprés pour leur vendre, & leurs dards sont faits maintenant d'une épée emmenchée au bout d'un baston de sept à huit pieds de long, dont ils se servent l'Hyver quand il y a de la nege, pour darder l'orignac, ou pour la pesche du saumon, de

la truite & du castor, on leur fournit aussi des harpons de fer, de l'usage desquels nous avons parlé cy-dessus.

Le fuzil leur sert plus que tout cela à leurs chasses du Printemps, de l'Esté & de l'Automne, tant aux bestes qu'aux oyseaux: d'une fleche ils ne tuent qu'une outarde, mais d'un coup de fuzil ils en tuent des cinq ou six: pour la fleche il falloit approcher la beste de prés, avec le fuzil ils tirent la beste de loin avec une balle ou deux: les haches, les chaudieres, les coûteaux & tout ce qu'on leur donne leur est bien plus commode & plus portatif que ce qu'ils avoient le temps passé lors qu'ils estoient obligez d'aller cabaner aupres de leurs monstrueuses

chaudieres au lieu qu'aujourd'huy ils ont la liberté d'aller camper où ils veulent, & on peut dire qu'en ce temps-là les chaudieres immobiles estoient la principale regle de leur vie, puis qu'ils ne pouvoient vivre qu'aux lieux où elles étoient.

A l'égard de la chasse du castor pendant l'Hyver, ils la font de mesme qu'ils la faisoient autrefois, quoy qu'ils ayent neantmoins aujourd'huy plus d'avantage avec les fleches & harpons, armez de fer, qu'avec les autres dont ils se servoient anciennement, & dont ils ont abandonné tout à fait l'usage.

Pour leurs festins, ils les font comme ils faisoient anciennement, les femmes n'y entrent point; ceux qui ont leurs mois

ſont toûjours à part ; ils y font toûjours des harangues, des dances, mais l'iſſue n'eſt pas ſemblable, depuis qu'ils boivent du vin & de l'eau de vie, ils ſont ſujets à ſe battre ; leur querelle vient d'ordinaire ſur leur condition, car eſtant ſaouls, ils ſe diſent tous grands Capitaines, ce qui engendre des querelles entre eux, dans les commencemens il leur falloit peu de vin ou eau de vie pour les ſaouler.

Mais à preſent ils boivent bien d'une autre façon depuis qu'ils ont hanté les navires peſcheurs, ils ne tiennent plus compte du vin & ne veullent plus que de l'eau de vie ; ils n'appellent pas boire s'ils ne ſe ſaoulent, & ne croient pas avoir beu s'ils ne ſe battent & ne s'aſſomment ;

neantmoins lors qu'ils se mettent à boire, leurs femmes ostent de leurs cabannes, les fuzils, les haches, les épées emmanchées, les arcs, les fleches, & mesmes jusques à leurs cousteaux, que les Sauvages portent pendus au col, elles ne leurs laissent rien dont ils se puissent tuer, & eux souffrent cela sans dire mot si c'est avant que de boire, autrement les femmes n'oseroient entrer dans les cabanes, & tout aussi-tost qu'elle leurs ont osté tout ce dont ils se pourroient blesser, elles l'emportent dans le bois au loing où elles se vont cacher avec tous leurs enfans : aprés cela ils ont beau se battre s'assommer & se tuer, les femmes n'y viennent point, jusques au lendemain qu'ils sont désaou-

lez, pour lors leur combat ne se fait que des perches de leurs cabannes qu'ils mettent en pieces pour les avoir, apres cela il faut que les pauvres femmes aillent chercher d'autres perches & d'autres écorces pour faire leur logement, & si il ne faut pas gronder, autrement elles seroient battuës.

S'il se trouve quelqu'un de blessé entr'eux, celuy qui l'aura fait luy demande pardon, en disant qu'il estoit yvre, il en est quitte pour cela, mais s'il y en a quelqu'un de tué, il faut que le meurtrier, outre l'aveu de son yvrognerie & le pardon qu'il demande, fasse quelque present à la vefve, à quoy tous les autres le condamnent; & pour faire la paix entiere il faut qu'il paye

encore à boire, s'il n'a point de peaux, c'est comme qui diroit je n'ay point d'argent: pour acheter de l'eau de vie pour lors faut qu'il vende son fuzil, sa couverture ou autre chose pour en avoir, ce qui leur coûtera des cinq à six peaux ils le donneront aux pescheurs pour une bouteille ou deux d'eau de vie, ils recommencent à boire; si l'eau de vie qu'ils ont euë n'est pas capable de les enyvrer ils donneront tout ce qu'ils auront pour en avoir encore, c'est à dire qu'ils ne cesseront de boire tant qu'ils auront quelque chose, ainsi les pêcheurs les ruinent entierement.

Car aux habitations l'on ne leur en veut pas tant donner qu'ils en puissent boire au point de se tuer, & on leur vend davan-

tage qu'aux navires, ce ſont les Capitaines & les matelots qui leurs en donnent, auſquels il n'en couſte que l'achapt, ſurquoy ils ne laiſſent pas de gagner beaucoup, car tous les dépens & frais du navire ſe font par les bourgeois, outre que l'équipage traite ou negocie avec les Sauvages, du biſcuit, des plombs, des lignes toutes neuſes, des voiles & de beaucoup d'autres choſes aux dépens deſdits bourgeois, cela fait qu'ils donnent aux Sauvages deux ou trois fois plus que l'on ne leur donne aux habitations, où il n'y a rien dont le fret ou le portage ſeul ne coûte ſoixante livres pour tonneau ſans l'achat & le coulage, outre qu'on donne aux Sauvages toutes les fois qu'ils vien-

nent aux habitations un coup d'eau de vie, un morceau de pain, & du tabac en entrant, quelques nombre qu'ils ſoient, hommes & femmes : pour les enfans on ne leur donne que du pain, on leur en donne encore autant quand ils s'en vont, joint qu'il faut entretenir bien du monde à gage outre la nourriture ; toutes ces gratifications-là avoient eſté introduites par le paſſé pour attirer les Sauvages aux habitations, afin de les pouvoir plus facilement inſtruire à la foy & Religion Chreſtienne, ce que l'on avoit fait déja d'un grand nombre, par les ſoins des Reverends P. Jeſuites qui s'en ſont retirez voyant qu'il n'y avoit plus rien à faire avec des gens que la frequentation des navires entrete-

noit dans une perpetuelle yvrognerie.

A preſent, ſi-toſt que les Sauvages ſortent du bois au Printemps, ils cachent toutes leurs meilleures peaux, en apportent quelqu'unes aux habitations pour avoir leur droit de boire, manger & fumer, ils payent une partie de ce qu'on leur a preſté pendant l'Automne pour ſubſiſter, autrement ils mourroient de faim : ils aſſurent que c'eſt tout ce que leur ont produit leur chaſſe pendant tout l'Hyver, ſi-toſt qu'ils ſont partis ils vont reprendre les peaux qu'ils ont cachées dans les bois, & vont ſur les paſſages des vaiſſeaux peſcheurs faire ſentinelle : s'il apperçoivent quelques navires ils font de groſſes fumées pour a-

vertir qu'ils sont-là; au mesme temps le navire approche la terre, & les Sauvages prennent quelques peaux & se mettent en canots pour aller au navire, où ils sont bien receus, on leur baille à boire & à manger tant qu'ils veulent pour les mettre en train, & on s'enqueste d'eux s'ils ont beaucoup de peaux, s'il n'y a point d'autres Sauvages qu'eux dans le bois, s'ils disent qu'il y en a & qu'ils ont des peaux, tout à l'heure on fait tirer un coup de canon de la plus grosse piece pour les avertir qu'ils viennent, à quoy ils ne manquent pas aussi-tost qu'ils entendent le canon & apportent leurs peaux, pendant ce temps-là le navire amene ses voiles, passe un jour où deux à courir

bord

bord ſur bord, en attendant les Sauvages qui leurs apportent une ou deux peaux, & ſont receus avec la meſme chere que les premiers qui ont encore part à la bonne reception que l'on fait aux derniers venus, & reboivent tous enſemble ſur nouveaux frais : il eſt bon d'obſerver que quand on dit peaux, ſimplement ſans autre adition, c'eſt à dire peaux d'orignac dont ſe font les meilleurs buffles.

Le ſoir eſtant venu ils ſe retirent à terre avec quelques barils d'eau de vie, & ſe mettent à boire, mais peu, crainte de ſe ſaouller, ils renvoient ſeulement des femmes au navire qui portent une peau & rapportent de l'eau de vie, & renvoient comme cela de temps en temps des

femmes afin d'avoir leur bouteille d'eau de vie : mais si vous desirez sçavoir pourquoy ils ne prennent pas tout ce qu'ils veulent boire tout d'un coup, c'est que les femmes ne font point de voyages aux navires qu'elles ne rapportent vingt-cinq ou trente galettes de biscuit de present que chacun leur fait, pour quelques plats d'écorce & des despeschipoty. Je croy avoir déja dit que ces peschipoty sont des bourses de cuir enjolivées pour mettre du tabac, qui est un travail des femmes assez proprement fait.

Un peschipoty c'est tout ce qui se ferme par un lien ou serrant comme une bourse, moyennant que tout cela ne passe point la grandeur d'un sac à

mettre des heures, on en fait de martes, d'écureuils, de rats musquez ou autres petits animaux, d'autres de peaux d'orignac, de peaux de loup marin, ceux-là sont de la largeur de la main & un peu plus longs; un costé tourne sur l'autre avec une petite couroye qui fait plusieurs tours pour la fermer, à la maniere de ces porte papieres de cuir: ceux de peaux ont des tirans comme les bourses, & tous ces peschipoty-là servent à mettre du tabac ou du plomb pour la chasse: les Sauvagesses les font valoir aux peschеurs selon la peau & l'enjolivement bigarré, qu'ils appellent matachiez, ce qui se fait avec du poil de porc-épic blanc, rouge & violet, & quelques-fois a-

vec de leurs pourcelenes, dont j'ay déja parlé, avec cela elles tirent beaucoup de choses des matelots, il n'y a celuy qui n'en vueille avoir aux dépens du corbillon, c'est à dire du biscuit du navire & de la boisson ; elles portent des martes, des escureuils, pour cravattes ou autres bagatelles que les femmes font ; ce n'est pas qu'elles debitent à chaque voyage tout ce qu'elles portent, elles sçavent bien ménager leur fait, mais seulement pour faire montre & donner de l'envie ; elles promettent à l'un & à l'autre & ne donnent rien, pendant tout ce negoce-là, on leur promet beaucoup s'ils les veulent aller trouver au lieu où ils vont ancrer pour faire leur pesche, ce qu'el-

les font eſperer ; apres quoy chaque matelot leur donne en cachette les uns des autres des galettes de biſcuit, prennent toûjours, en les aſſurant de les aller trouver, mais elles n'y vont pas ſi-toſt, & demeurent encore à terre en attendant que d'autres navires viennent à paſſer, il n'en paſſe point dont elles n'ayent par la meſme methode deux ou trois quintaux de biſcuit & de bons barils d'eau de vie, pour deux ou trois peaux qu'ils donnent, & ce qu'il y a de certain, c'eſt que tant qu'ils peuvent aller aux navires ils ne ſe ſaoullent jamais, car ils ne pourroient pas conſerver le jugement qui leur eſt neceſſaire pour prendre les matelots & les Capitaines pour duppes & attra-

per leur pain, outre que tant qu'ils peuvent aller de ſang froid ils boivent ſans qu'il leur en couſte rien, tant hommes que femmes, & font pourtant ſi bien qu'à la fin ils ſe ſaoullent aux dépens d'autruy avant que d'avoir touché à l'eau de vie qu'ils ont traittée, tant ils ſont adonnez à leur intereſt & à leur plaiſir, & habiles à tromper ceux qui s'y fient.

Les navires les ayant quitez, ils commencent à boire tout de bon à terre; s'il y demeure quelques femmes avec eux qui ayment à boire, quoy qu'elles ſoient aſſurez d'eſtre bien battuës, elles ne ſe mettent point en peine pourveu qu'elles ſe ſaoullent; celles qui ne veulent pas boire ſi cherement ſe reti-

rent avec leurs enfans dans les bois & ne reviennent point que toute l'yvrognerie ne ſoit paſſée qui durera quelquesfois des deux ou trois jours ſans déſaouller, apres quoy il ſe trouve bien des teſtes, des bras, des jambes fort endommagées & force cheveux arrachez, ainſi il n'y a point de ſoumiſſion à faire, chacun eſt marqué & ne ſonge qu'à ſe penſer; leur plus grand remede c'eſt de la gomme de ſapin qui eſt ſouveraine comme le baume pour les playes n'y ayant point d'os caſſez, s'il y en a ils les ſçavent bien rabiller & les remettre en leur eſtat; tout cela fait, il faut retourner où les peſcheurs ſont; là ils recommencent la meſme vie tant qu'ils ont dequoy boire, & ſe dépoüillent tous nuds, c'eſt

à dire qu'ils vendent tout & boivent tout, conſervant ſeulement du biſcuit pour leur Hyver : ils paſſent ainſi tout l'Eſté & partie de l'Automne, tant qu'il y a des navires à la coſte, & il ne ſe paſſe point d'année qu'il ne ſe tuë des ſix, ſept & huit Sauvages en toute la coſte par l'yvrognerie.

Les femmes & les grandes filles boivent bien auſſi à la dérobée, & ſe vont cacher dans les bois pour cela ; les matelots ſçavent bien les rendez-vous, ce ſont eux qui fourniſſent l'eau de vie, & les mettent en ſi bon eſtat qu'ils peuvent faire d'elles tout ce qu'ils veulent. Toutes ces frequentation des navires les ont entierement perduës, & ne ſe ſoucient plus de la Religion, elles

elles jurent le nom de Dieu, ſont larroneſſes & fourbes, & n'ont plus la pureté du paſſé, ny femme ny filles, du moins celles qui boivent : ce n'eſt pas un crime à une fille d'avoir des enfans, elle en eſt plûtoſt mariée, parce qu'on eſt aſſuré qu'elle n'eſt point ſterile : celuy qui l'épouſe prend les enfans ; ils ne repudient pas à preſent cõme ils ont fait par le paſſé, & n'ont plus tant de femmes, n'eſtans pas bons chaſſeurs à cauſe de leur yvrognerie, & que les beſtes n'y ſont plus ſi abondantes : outre toutes les méchancetez dont j'ay parlé, les peſcheurs leurs ont apris à ſe vanger les uns des autres : celuy qui voudra mal à ſon compagnon le fera boire en compagnie tant qu'il l'aye fait

saouller pendant qu'il se reserve, il fait semblant d'estre saoul comme les autres & fait une querelle; la batterie estant commencée, il a une hache ou autre ferement qu'il a caché devant que de boire qu'il prend & dont il assomme son homme; il continuë de faire l'yvrogne & c'est le dernier reveillé : le lendemain on luy dit que c'est luy qui a tué l'autre, dont il fait le fasché, & dit qu'il estoit yvre; si le mort estoit marié, ce faux yvrogne fait ou promet de faire present à la veufve, & si c'est un garçon il témoigne les mesmes regrets au pere & à la mere, avec promesse aussi de leur faire des presens: si le deffunt a des freres ou des parens qui l'aiment celuy qui a tué est asseuré qu'on

luy en fera autant, & toſt ou tard ils ſe vengeront.

Voila une grande difference entre leurs mœurs preſents à ceux du paſſé ; s'ils ont toûjours la liberté de frequenter les navires ce ſera encore pis à l'avenir, car leurs peaux ne vallent pas tant qu'elles ont vallû ; pour avoir dequoy boire comme ils ont eu il leur en faudra donner de force, comme ils ont déja obligé les navires qu'ils ont trouvez ſeuls, ce qui arrive aſſez ſouvent ; ils en ont déja menacé, & meſme à un petit navire qui eſtoit ſeul à un havre, ils l'ont forcé à leur en donner, & ont pillé des chalouppes qui étoient au degrat, c'eſt la recompenſe de tout ce qu'ils leurs ont appris, & les Sauvages que

les peſcheurs ont amené en France y ont encore contribué par la frequentation des blâphemateurs, des cabarets & des lieux infames où on les a menez; enſuite les guerres que les François ont eu les uns contre les autres pour ſe depoſſeder par leur ambition & l'envie d'avoir tout: ce que les Sauvages ſçavent bien dire, quand on leur repreſente qu'il ne faut pas dérober ny piller des navires, car ils répondent auſſi-toſt, que nous le faiſons bien entre nous: Ne vous prenez vous pas vos habitations les uns aux autres: nous diſent-ils, & ne vous tuez vous pas pour cela, ne vous avons nous pas veus faire, & pourquoy ne voulez-vous pas que nous le faſſions, ſi on ne nous

en veut point donner nous en prendrons, c'eſt ce qu'ils diſent à preſent, à quoy je ne vois point de remede qu'en peuplant le païs, & pour y parvenir que ſa Majeſté maintienne un chacun en ce qui luy appartient, ſans le donner à un autre aprés qu'on l'aura mis en bon eſtat, comme l'on a preſque toûjours fait juſques à preſent, & ruiné ceux qui avoient bonne volonté de peupler, pour y mettre ceux qui n'y cherchoient que de grands profits de traitte, ce que n'ayant pas trouvé auſſi abondamment qu'ils ſe l'eſtoient imaginez, ont tout abandonné & perdu bien du temps avec toutes leurs avances, meſme ruiné le païs qui ſeroit à preſent en eſtat de ſe maintenir, & de con-

ſerver au Roy les grands profits qu'il en a retiré, comme il feroit le païs eſtant auſſi bon qu'il eſt, s'il eſtoit habité comme il devroit eſtre; ſurquoy je ſouhaite que Dieu inſpire ceux qui ont part au gouvernement de l'Eſtat, toutes les conſiderations qui les peuvent porter à l'execution d'une entrepriſe auſſi glorieuſe au Roy, comme elle peut-eſtre utile & avantageuſe à ceux qui y prendront intereſt; ce que je ſouhaite qu'ils faſſent, principalement pour la gloire de Dieu

FIN.

Table des Chapitres contenus au second Tome.

CHAPITRE PREMIER.

x,des
ir,&
ens,
l'on
442
l y a
des
454

